

# MEDITERRANEO

DOSSIER

#68

BIOLOGICO, CULTURA, IDEE,  
EVENTI, PERSONAGGI

*Copertina*

*Frank Raes  
Individuo,  
collettività e  
cambiamenti  
climatici*

*Tra guerra e  
resa, la terza  
via della  
nonviolenza*

*Le varietà  
adatte al bio  
fanno la  
differenza*

*Il distretto  
biologico  
marchigiano*





# AGRITURISMO GIROLOMONI, VIENI A TROVARCI

**LOCANDA**  
Ristorante, cucina bio, B&b  
tel. 0721 720126  
[locanda@girolomoni.it](mailto:locanda@girolomoni.it)

**MONASTERO**  
B&b, Museo della Civiltà Contadina,  
Chiesa della SS. Trinità  
tel. 0721 720334  
[fondazione@girolomoni.it](mailto:fondazione@girolomoni.it)  
[agriturismo@girolomoni.it](mailto:agriturismo@girolomoni.it)

**PASTIFICIO**  
Visita guidata  
Pastificio, tel. 0721 720221  
[info@girolomoni.it](mailto:info@girolomoni.it)



---



---

# L

a guerra in Europa, con l'invasione dell'Ucraina da parte delle truppe russe, è stata un avvenimento tragico, improvviso e inaspettato, nonostante fossero molti i segni premonitori e gli avvertimenti che continuavano a giungere dagli Stati Uniti. Putin, per quanto più simile ad un imperatore che ad un capo di Stato, aveva sempre cercato di salvaguardare un'immagine di ragionevolezza, senza mostrare all'opinione pubblica quella che è, a quanto pare, la sua vera natura di tiranno e senza cavalcare, come ha fatto, una tale e sfrontata serie di straordinarie menzogne. Ciò che si è notato, nel precipitare degli eventi, è stata, come al solito, la superficialità dei commenti e spesso la mancanza totale di senso storico di fior di "professori" ed "esperti" chiamati nelle varie trasmissioni in diretta. Alcuni di tali personaggi hanno addirittura avallato le tesi di Putin, per cui l'Ucraina non è mai esistita, giustificando l'intervento militare perché la colpa starebbe nell'espansione dei Paesi Nato ad est. Veramente strana la smemoratezza di fronte alla storia più recente, ai fatti di piazza Maidan a Kiev, tra il 2013 e il 2014, raccontati nello straordinario film documentario *Winter on fire: Ukraine's fight for freedom* (2015), di Evgeny Afineevsky. Difficilmente un popolo ha lottato con tale forza per l'appartenenza all'Europa come il popolo ucraino in quei frangenti, prevalendo con la preghiera e l'unità contro la violenza e gli omicidi programmati dall'ottuso potere poliziesco del regime filo-russo di Victor Yanukovich (che già aveva chiesto a Putin l'intervento militare). Ancora più strano è che praticamente nessuno abbia ricordato come il genocidio del popolo ucraino da parte russa abbia radici ancora più profonde e oscure.

Tra l'autunno del 1932 e la primavera del 1933, Josif Stalin diede inizio a quello che è oggi è chiamato Holodomor (sterminio per fame). La collettivizzazione comunista delle campagne, che fu chiamata dekulakizzazione (i kulaki erano i contadini piccoli proprietari) trovava molte resistenze in Ucraina, il "granaio della Russia". Queste resistenze furono considerate da Stalin al pari di un tradimento, milioni di Ucraini (circa 5 milioni di persone) vennero deliberatamente pri-

vati dei mezzi di sostentamento e quasi metà di essi era costituita da bambini. Già il 7 agosto 1932, nell'URSS, la proprietà collettiva fu dichiarata "sacra e inviolabile" in modo che chiunque – bambini compresi – avesse commesso un furto ai danni della "proprietà socialista" (fosse anche raccogliere di nascosto qualche spiga di grano per il proprio figlio che moriva di fame), o l'avesse "sperperata", sarebbe incorso in una condanna compresa tra i dieci anni di lavori forzati nei lager e la pena di morte. Il risultato fu il più grande sterminio della storia europea dopo l'Olocausto. Quest'ultimo però è stato riconosciuto e viene ricordato dagli Europei con il Giorno della Memoria il 27 gennaio di ogni anno. Chi sa che il 23 novembre si ricorda questo primo abominevole crimine di Stalin (a cui poi seguirono altri, con decine di milioni di morti tra Gulag ed eliminazioni di massa)? La convezione che definì il genocidio fu stilata nel 1948, con il contributo della Russia, che fece in modo che la "Grande Carestia" fosse esclusa. Questa è in realtà la vera origine di quanto sta succedendo ora. La Russia, con la "Grande Carestia" ha tentato di cancellare per sempre l'identità e la vita stessa del popolo ucraino, ma non ha mai riconosciuto l'Holodomor come genocidio: come sempre accade quando si vuole nascondere la verità questa torna a galla per conto suo.

Dario Benetti

**Direttore  
responsabile**  
Dario Benetti

**Progetto grafico**  
Anna Rebeschini

**Impaginazione**  
Gianluca D'lorio  
Anna Rebeschini

**Segreteria  
di redazione**  
Silvia Cavinato

**Hanno collaborato**

Maria Girolomoni  
Giovanni Battista  
Girolomoni  
Samuele Girolomoni  
Gian Luca Bettarelli  
Gian Italo Bischi  
Giorgio Fornoni  
Francesco Torriani  
Elena Viganò

**Fotografie**

Archivio Fondazione  
Girolomoni  
Dario Benetti  
Giorgio Fornoni  
Maria Girolomoni  
Giovanni Gostoli  
Mariateresa Lazzaro  
Riccardo Meo  
Cristina Ortolani  
Frank Raes  
Francesco Torriani  
Gianantonio Urbani  
Bios Srl  
Chakruna  
ConMarcheBio  
FIBL  
Gino Girolomoni  
Cooperativa  
ISMEA  
O.P. Solco Maggiore  
Siti vari di riferimento

**Iconografia  
e illustrazioni**  
Fondazione  
Girolomoni

**Redazione**

Fondazione  
Girolomoni,  
via Montebello, 1  
61030  
Isola del Piano,  
Pesaro/Urbino  
tel +39 0721 720334

e-mail  
fondazione  
@girolomoni.it

sito web  
fondazionegirolomoni.it

**Carta**

**Interno**  
Arcoset extra white  
(Fedrigoni)  
100 g/mq

**Cover**

Arcoset extra white  
(Fedrigoni)  
250 g/mq

**Stampa**

Ideostampa

**Abbonamento  
al quadrimestrale  
(3 numeri annui):**

15,00 euro  
Numeri arretrati:  
10,00 euro cad.  
(spese di spedizione  
escluse)  
Modalità  
di pagamento

**Intestazione:**

Fondazione  
Girolomoni

**Causale:**

Nominativo  
richiedente  
– Abbonamento  
Mediterraneo

**Dossier**

**Conto corrente**

**postale**

IT 56 Y 07601 13300  
001012247423

**Bonifico bancario**

BCC Metauro  
ag. Montefelcino  
IT 16 Z 08700  
68410

000000035294

Una volta effettuato

il pagamento si

prega di

comunicarlo

alla Fondazione

unitamente

all'indirizzo

di spedizione.

Le aziende

sono pregate

di comunicare

il proprio Codice

Univoco e l'indirizzo

PEC

**Chi volesse  
sostenere le  
attività della  
Fondazione può  
farlo a titolo di  
erogazione liberale**

Autorizzazione  
al Tribunale  
di Urbino n° 217/05  
del 07/03/2013



# SOMMARIO N. 68



## Da Montebello

**pagina 5**  
Tra guerra e resa,  
la terza via  
della nonviolenza  
*Mao Valpiana*

## **pagina 6** Convegno di Biblia

«C'è speranza  
per un albero»  
(Giobbe 14,7)  
*Jean Louis Ska*

**pagina 9**  
Quando mieterai  
la messe  
della vostra terra  
(Levitico 19,9).  
Leggi agricole e  
solidarietà umana  
*Lidia Maggi*

## **Cambiamenti Climatici**

**pagina 14**  
*Gian Italo Bischi*  
*Elena Viganò*

Cinque pezzi  
facili sui 30 anni  
passati e su  
quelli futuri  
*Frank Raes*



## Agricoltura biologica

**pagina 22**  
Una non  
vale l'altra!  
Le varietà adatte  
al bio fanno  
la differenza  
*Mariateresa  
Lazzaro*

**pagina 26**  
Il Distretto  
Biologico  
delle Marche.  
Dalle radici  
il nostro futuro  
*Giovanni Battista  
Girolomoni*

**pagina 29**  
Ritorno  
al futuro:  
l'azienda agricola  
Agneda  
e l'alpeggio  
di Acquanegra.  
Intervista  
ad Andrea  
Della Maddalena  
*Dario Benetti*

**pagina 33**  
Olio d'oliva  
biologico: come  
si distribuisce  
il valore lungo  
la filiera?  
*Riccardo Meo*

**pagina 37**  
Coltivare  
la biodiversità  
*Romeo Salvi*

## **Campagne Bios pagine 40-44**

## **Cooperativa Girolomoni**

**pagina 46**  
Girolomoni  
1971-2021.  
Diario di  
un incontro  
*Cristina Ortolani*



## **Dialoghi e riflessioni Conversione ecologica**

**pagina 49**  
La sostenibilità  
praticata  
e generata  
nei Comuni  
e nelle Città  
*Giovanni Gostoli*

**pagina 53**  
Laboratori  
di comunità  
negli ecovillaggi:  
diamo vita  
ad una nuova  
società  
*Lorenzo Olivieri*  
*Jacopo Tabanelli*

**pagina 57**  
L'etica del cibo,  
ieri e soprattutto  
oggi  
*Damiano Bondi*

**O.P. Solco  
Maggiore  
pagina 59**  
...perché  
il nostro è  
il lavoro più bello  
del mondo.  
Uno spaccato  
della centrale  
ortofrutticola  
*Antonio Vocca*

**pagina 60**  
Con la libertà  
della mente  
e la letizia  
nel cuore  
*Giuseppa Celli*

**pagina 61**  
Reportage  
dal campo!  
*Filomena Vocca*

**pagina 63**  
Dalla "Prima  
Origine  
delle Fabbriche"  
a Paestum  
*Maria Carlotta  
Vocca*

## **Dialoghi e riflessioni Dal mondo**

**pagina 64**  
Ucraina: venti  
di guerra  
(fredda)?  
Un colloquio con  
Giorgio Fornoni  
*a cura della  
Redazione*

## **Archeo Arte**

**pagina 72**  
**Spazio Giovani**  
Una società  
di scultori:  
in ricordo  
di Joseph Beuys  
*Arianna Bettarelli*

**pagina 75**  
In memoria  
di Sebastiano  
Tusa, archeologo  
e soprintendente  
del Mare  
*Gianantonio  
Urbani*

**Poesia  
pagina 78**  
Emily Dickinson  
e la semplicità  
della natura  
*Gianni Darconza*

**CuCù.  
Cultura e Cucina  
pagina 79-80**

**Le ricette  
della Locanda  
Girolomoni  
pagina 81**  
Sedani  
semintegrali  
poveri con crema  
di pane raffermo  
e finocchio

**Qui  
Montebello  
pagine 83-90**

**da pagina 91  
Recensioni**

**Uomini da  
ricordare**



*Francesco Tassone*

# DA MONTEBELLO

p 5

**Mao Valpiana**

Tra guerra e resa, la terza via della nonviolenza

## CONVEGNO DI BIBLIA "Coltivare la terra e mangiare i suoi frutti"

p 6

**Jean Louis Ska**

«C'è speranza per un albero» (Giobbe 14,7)

p 9

**Lidia Maggi**

Quando mieterai la messe della vostra terra (Levitico 19,9). Leggi agricole e solidarietà umana

di Mao Valpiana  
*Presidente del Movimento Nonviolento  
 e Rete Italiana Pace e Disarmo*

## TRA GUERRA E RESA, LA TERZA VIA DELLA NONVIOLENZA

No alla guerra ma sì alla difesa. È possibile?

**Il punto decisivo e dirimente di tutta la discussione sul “pacifismo” è: come ci si difende meglio? Con le armi o senza armi?**

Esprimere una posizione contraria all’invio di armi in Ucraina è una valutazione di contesto. È fondata sull’esperienza ed i risultati negativi di trent’anni di guerre (Afghanistan, Iraq, Siria, Libia, Cecenia: dove sono finite le armi? Agli eserciti regolari o alle bande paramilitari? Che uso ne è stato fatto? Con quali conseguenze?) e sulla necessità di costruire una strategia alternativa allo schema di gioco imposto dalle armi stesse: misurarsi sul terreno militare, del terrore, della minaccia della guerra nucleare. Significa invocare la soluzione politica e la difesa della vita.

La soluzione facile non c’è altrimenti non saremmo qua a piangere, a temere per il futuro stesso dell’Europa; ma se non la cerchiamo subito non ci sarà alternativa alla guerra con le sue annunciate conseguenze: occupazione dell’Ucraina con la distruzione del paese, migliaia di morti, feriti, invalidi e milioni di profughi. Lo scenario più terribile e probabile è quello di un’Ucraina occupata militarmente, di uno scontro generalizzato, di un Afghanistan permanente nel cuore d’Europa. Le guerre non si debbono fare: l’ONU è nata per “salvare le future generazioni dal flagello della guerra”, e l’Italia il ripudio di questo strumento ce l’ha scritto in Costituzione.

La storia della nonviolenza moderna è storia di movimenti di difesa. Gandhi difendeva l’indipendenza dell’India; Martin Luther King difendeva i diritti dei neri; Nelson Mandela difendeva la libertà del Sudafrica; oggi i Movimenti Nonviolenti nel mondo agiscono in difesa della vita di chi fugge dalle guerre. Come difendersi e difendere la pace senza aumen-

tare la violenza già in atto, è un problema che non può ridursi all’alternativa tra subire o fare la guerra.

**La sintesi tra i due pacifismi, quello “profetico” e quello “concreto”, sta nella nonviolenza che si pone due imperativi: l’etica e l’efficacia. È il problema al quale hanno cercato risposte, in epoche e contesti diversi, Gandhi, Capitini, Langer.**

Il pensiero di Gandhi (verificato nella teoria e nella pratica) era chiaro e non manipolabile già nel 1939: “Voi volete eliminare il nazismo, ma non riuscirete mai ad eliminarlo con i suoi stessi metodi” e propose alle nazioni occupate da Hitler di ottenere la vittoria con la resistenza nonviolenta: “L’Europa eviterebbe lo spargimento di fiumi di sangue innocente e l’orgia di odio a cui oggi assistiamo”. E Aldo Capitini, che conobbe le conseguenze del secondo conflitto mondiale, dopo le bombe su Hiroshima e Nagasaki sentì l’urgenza di aprire un varco nuovo nella storia, superando l’orrore della guerra con il metodo della nonviolenza: “Tanto dilagheranno violenza e materialismo che ne verrà stanchezza e disgusto; e salirà l’ansia appassionata di sottrarre l’anima ad ogni collaborazione con quell’errore”.

Alex Langer si trovò ad affrontare concretamente il dilemma dell’alternativa alla guerra nel 1993 nell’assedio di Sarajevo: “Oggi penso che davvero occorra un uso misurato e mirato della forza internazionale, e quindi nel quadro dell’Onu. Per fare cosa? Non certo per appoggiare alcuni dei contendenti contro altri, ma per fermare alcune azioni particolarmente intollerabili e far capire che c’è un limite”, che la logica della guerra non paga.

Dunque, il tema che il pacifismo pone da almeno mezzo secolo è quello della costruzione di un sistema di difesa e sicurezza non offensivo. Non sto parlando di utopie, ma della revisione radicale dell’industria europea di difesa che oggi non risponde più alle esigenze reali dei singoli Paesi, ma è concentrata sulla competitività sui mercati esteri: oltre il 60% dei prodotti militari europei vanno al mercato del Mediterraneo allargato (Nord Africa, Paesi Arabi, Medio Oriente, ecc.) contribuendo di fatto all’aumento dei conflitti e alla tensione nel mondo, cioè alla nostra insicurezza globale anziché alla nostra sicurezza. Quindi quando proponiamo la revisione del modello di difesa, basato su criteri di sostenibilità, razionalizzazione, riconversione, e chiediamo una politica estera alternativa al modello imposto dalla Nato, stiamo facendo politica nonviolenta di prevenzione dei conflitti di oggi e del futuro e rispondiamo alla supplica di Papa Francesco: “I governanti capiscano che comprare armi e dare armi non è la soluzione al problema”.

La soluzione è prendere sul serio la nonviolenza. ⚙️

Tratto dal “Mao Valpiana Blog”  
 26 marzo 2022

di Jean Louis Ska  
Teologo

---

## «C'È SPERANZA PER UN ALBERO» (Giobbe 14,7)

*Diamo spazio agli interventi del Convegno organizzato dall'Associazione Biblia, con il partenariato della Fondazione Girolomoni, il 22-24 ottobre 2021, dal titolo "Coltivare la terra e mangiare i frutti".*

*Ringraziamo l'amico biblista Piero Stefani per aver coordinato l'evento e raccolto questi preziosi scritti del teologo Jean Louis Ska e della pastora battista Lidia Maggi.*

Parlare dell'albero e degli alberi nella Bibbia è una vera sfida. In effetti, abbiamo pochissime descrizioni nella Bibbia, descrizioni di persone, del loro aspetto fisico o del loro carattere, e ancora meno descrizioni di piante e di paesaggio. Gli elementi di questo tipo sono menzionati solo quando sono utili all'azione. La Bibbia parla della natura soltanto in relazione con le persone, con il popolo d'Israele o con l'umanità. Pertanto, i diversi testi che descrivono la natura, in particolare la vegetazione, lo fanno in interazione con il mondo umano. Guardando alla Bibbia sorge il problema di sapere quali sono gli alberi utili e a che cosa servono. L'utilità degli alberi è sottolineata da un fatto che merita di essere notato, vale a dire che, nei racconti di creazione del libro della Genesi, gli alberi sono fra le prime creature del nostro universo e che precedono tutti gli esseri viventi, animali ed esseri umani. Un fatto, peraltro, confermato dalla scienza. Vi è poi l'aspetto simbolico. La simbologia è abbastanza conosciuta: il giusto è paragonato a un albero che cresce presso un corso d'acqua. Vi è, in effetti, un elemento comune al racconto del giardino di Eden (Genesi 2) e alla simbologia del giusto, ed è la presenza dell'acqua che diventa un segno della presenza e della grazia divina. Prenderemo come punto di partenza il racconto di Genesi 2 ove appaiono due alberi, l'uno accanto all'altro, nel mezzo del giardino, l'albero della vita e l'albero della conoscenza del bene e del male (cf. Gen 2,9). Senza entrare in tutti i particolari a proposito di questi due alberi che hanno suscitato molte domande, vedremo che esiste un legame forte fra "vita" e "conoscenza", a tal punto che la vegetazione che è la prima forma di vita nella creazione e nell'universo, accumula un "sapere", una "conoscenza" che permette alle piante e agli alberi a vivere meglio. Potremmo imparare molto sui banchi "dell'università degli alberi".

Il famoso «albero della conoscenza del bene e del male» si incontra solo nella Bibbia e solo nel racconto della creazione di Genesi 2-3. Vorrei soltanto parlare di un aspetto importante, forse trascurato, dell'espressione: è il sostantivo «conoscenza» perché il testo suggerisce, in effetti, che l'albero possa trasmettere una vera «conoscenza». Notiamo che secondo Gen 3,22 il fatto di mangiare dell'albero della conoscenza del bene e del male procura tale conoscenza. Gli alberi possono impartire insegnamenti essenziali sulla nostra esistenza? La Bibbia suggerisce che, accanto «all'albero della vita», un tema comune ad altre culture, esiste un altro albero che può impartire «saggezza». Mi permetto, in questo caso, di abbandonare l'esegesi del testo biblico per mostrare che l'intuizione biblica è confermata da alcuni studi recenti sulla botanica, in particolare sull'intelligenza degli alberi e delle piante. E se gli alberi sono intelligenti, ci possono insegnare una vera saggezza.

Un testo scritto da un grande ammiratore della natura, Sylvain Tesson, permette di avviare una breve riflessione in merito. Ecco il frutto delle sue osservazioni raccolte in una pagina intitolata "L'università degli alberi":

*Gli alberi ci insegnano una forma di pudore e le buone maniere. Crescono verso la luce, avendo cura di evitarsi l'un l'altro, di non toccarsi, e il loro fogliame si distacca nel cielo senza mai penetrare nel fogliame vicino. In breve, gli alberi sono molto ben educati, mantengono le loro distanze. Sono anche generosi. La foresta è un organismo totale composto da migliaia di individui. Ognuno è chiamato a nascere, a vivere, a morire, a decomporsi – a fornire alle generazioni successive un terriccio di crescita superiore a quello su cui è cresciuto. Ogni albero riceve e trasmette*

---

Quanto qui riprodotto è solo una piccola parte del contributo di p. Ska che si presenta come un vero e proprio saggio. Si può leggere la versione integrale su *Il Regno-attualità*, 20, 2021, pp. 663-675; oppure sul sito: [www.biblia.org](http://www.biblia.org) cercando prima "pubblicazioni" poi "approfondimenti culturali".

*te. Fra l'uno e l'altro, si mantiene. La foresta assomiglia a quello che dovrebbe essere una cultura.*

Sylvain Tesson evidenzia due aspetti importanti dopo aver percorso a piedi centinaia di chilometri nelle foreste di diversi continenti. Il primo è che

gli alberi crescono senza farsi concorrenza, non cercano di invadere o di conquistare il territorio altrui. Un albero cresce accanto a un altro albero, non al posto di un altro albero.

Ciò significa, però, che gli alberi in un modo misterioso si accorgono della presenza di un altro albero nella loro vicinanza. Qual è il processo che permette all'albero di "agire" in

questo modo? Possiamo attribuire alle piante, in particolare agli alberi, un pensiero e persino delle decisioni? Ci mancano ancora termini più adatti per spiegare la cosa. Gli specialisti si permettono anche di sfumare le affermazioni di Sylvain Tesson, tinte di un certo romanticismo. In effetti, esiste concorrenza fra le piante per occupare i posti migliori, ad esempio gli spazi più soleggiati o i suoli più fertili. Ed esistono anche azioni aggressive, tramite sostanze chimiche, nella lotta fra piante.

Il secondo aspetto sottolineato da Sylvain Tesson è la cooperazione fra gli alberi, più concretamente la trasmissione di sostanze vitali da una generazione all'altra. Quando un albero muore, si decompone e tutte le sostanze di questa decomposizione formano un ricco terriccio che permette ad altri alberi di crescere sullo stesso suolo. La morte di un albero non è la fine di questo albero. In qualche modo rinasce negli alberi che cresceranno sul terriccio formato dal suo tronco, i suoi rami e le sue radici.

A queste brevi riflessioni di Sylvain Tesson possiamo aggiungere alcuni elementi di "saggezza" che ci insegnano gli



alberi. Gli specialisti, ad esempio Stefano Mancuso, Peter Wohlleben o Suzanne Simard, hanno notato che gli alberi adulti, molto alti, si curano dei germogli che crescono alla loro ombra e non possono beneficiare della luce. Come fanno? Tramite le radici, gli alberi adulti forniscono le sostanze necessarie ai germogli piccoli. In certi casi, l'albero "si accorge" che il germoglio non può crescere perché si trova in un terreno inadatto o in una situazione non abbastanza favorevole, e smette di nutrirlo. Gli scienziati hanno osservato un altro fenomeno curioso. Quando un albero si indebolisce per varie ragioni, gli alberi sani si occupano di esso e cercano di fornirgli il necessario per curarsi o mantenersi in vita. Come fanno a sapere e a reagire nel modo giusto? Non è facile spiegarlo, però il fatto è che le cose stanno proprio così.

Un altro aspetto sorprendente è il fatto che gli alberi si scambiano messaggi. Ad esempio, quando un cervo o un cerbiatto si avvicina a un albero e inizia a nutrirsi del suo fogliame, questo albero avvisa i suoi vicini, tramite messaggi mandati dalle radici, e gli altri alberi reagiscono, generando una sorta di tannino che rende le foglie poco appetibili. Il cervo o il cerbiatto se ne va altrove. Lo stesso accade, secondo gli specialisti, quando un albero è attaccato da bruchi. Altri alberi sviluppano una strategia ancora più sofisticata. Producono una sostanza zuccherina che attira un certo tipo di formiche, le quali difendono l'albero contro altri insetti e proteggono quindi il fusto.

Aggiungiamo a questo tipo di cooperazione un altro fenomeno osservato da alcuni specialisti in materia, gli interscambi fra il pino o abete Douglas e la betulla. La betulla perde le foglie d'inverno e perciò si trova molto limitata nelle possibilità di rigenerarsi. Ci pensa il pino Douglas, quando cresce nelle vicinanze. Di nuovo, sono le radici che permettono lo scambio di elementi nutritivi. D'estate, invece, la betulla può usufruire tutte le possibilità offerte dal suo fogliame verde, molto più efficace degli aghi del pino Douglas. Perciò, d'estate, la betulla offre all'abete Douglas un supplemento di materie nutritive. Un altro esempio di "saggezza e cooperazione botanica".

Infine, alcune piante riescono ad orientarsi. Il fagiolino, secondo gli esperti, riesce ad orientarsi e a trovare la pertica sulla quale può arrampicarsi. Il pisello che dispone di viticci o cirri oltre a percepire la presenza del sostegno, ne calcola lo spessore. Si può parlare di "conoscenza" o di "intelligenza"? Forse meglio parlare di "cognizione vegetale". In ogni modo, possiamo imparare molto dal mondo vegetale e, non per caso, c'era un «albero della conoscenza del bene e del male» nel paradiso terrestre.

---

**Non siamo più nel paradiso, certo, però se vogliamo che la nostra terra rimanga abitabile e gradevolmente abitabile, potremmo sederci sui banchi dell'università degli alberi.**

O, per dirlo con Leonardo da Vinci, un pioniere della botanica scientifica: «Avremo noi a dire che le virtù dell'erbe, pietre e piante non sieno in essere perché li omini non l'abbino conosciute? Certo no, ma diremo esse erbe restarsi in sé nobili senza lo aiuto delle lingue o lettere umane». Abbiamo molto da imparare dal mondo vegetale. 🌱

---

# QUANDO MIETERAI LA MESSE DELLA VOSTRA TERRA (Levitico 19,9)

## LEGGI AGRICOLE E SOLIDARIETÀ UMANA

di Lidia Maggi  
Pastora battista

Il titolo generale del nostro Convegno "*Coltivare la terra e mangiarne i frutti*", rimanda agli inizi, alla vocazione e alla benedizione originaria: la creatura umana è tratta dalla terra proprio perché possa riconoscerne il legame e la sua custodia non venga meno. Il mito mette in scena la divinità che plasma il terrestre dalla polvere della terra. Fatto della stessa sostanza, ne assume addirittura il nome. Basterà questo legame biologico e simbolico a prevenire ogni gesto di saccheggio? La terra, coltivata dal contadino, che si riconosce suo custode, darà frutti in abbondanza. Prima ancora di addentrarci nei testi legislativi che regolano il rapporto tra Israele, il popolo liberato da Dio, e la terra ricevuta in dono, siamo invitati a sostare sui racconti iniziali da cui prende avvio l'intera narrazione biblica: tra queste norme, indirizzate ad un popolo particolare, e la narrazione universale degli inizi, c'è una dipendenza. Il particolare e l'universale si richiamano; e la legislazione agricola di Israele rammenta la vocazione originaria del terrestre. Ma la scena iniziale, da una parte sembra conse-




---

Vincent Van Gogh,  
*Contadini che  
piantano patate*,  
1884  
(Museo Kröller-  
Müller, Otterlo,  
Paesi Bassi)

gnarci uno sguardo armonico nel rapporto tra l'essere umano e il giardino, dall'altra non ne tace fin da subito le difficoltà.

## La terra, proprio perché legata alla creatura umana, subisce le conseguenze dell'agire di quest'ultimo, ne assorbe le distorsioni, fino ad inquinarsi.

Nel giardino primordiale il desiderio di controllare il bene e il male e di diventare altro da sé (sarete come dio!) impedisce alla coppia originaria di vedere e apprezzare la pluralità dei frutti a loro disposizione, concentrando lo sguardo sull'unico frutto proibito tra i tanti disponibili. Tutte le volte che la terra-giardino viene deformata dalla mancanza di cura e custodia, questa smette di produrre frutti in abbondanza, diventa deserto e persino campo di battaglia. La terra è così specchio dell'agire umano.

La Bibbia sembra costruire una narrazione a specchio. La terra, necessaria per la vita e il nutrimento, riflette l'esistenza umana. La vocazione originaria a lavorarla e custodirla si estende anche ad altri terreni, altrettanto concreti, compreso quello del cuore umano che facilmente si inaridisce fino a trasformarsi in un deserto. La terra diventa così simbolo delle relazioni umane che richiedono lavoro e cura. Questo significa che, nella Bibbia, quando ci troviamo di fronte a leggi che riguardano il rapporto con la terra, alle legislazioni agricole, possiamo cogliere un senso che va oltre la relazione diretta col suolo, per alludere e richiamare i tanti ambiti relazionali affidati alla cura e alla custodia della creatura umana. Anche la tradizione profetica ha preservato questa pluralità di sensi. Una delle metafore più ricorrenti per parlare di Israele è quella della vigna, custodita e lavorata direttamente da Dio. Nel titolo della relazione a me affidata, si cita esplicitamente la legislazione del Levitico: «Quando mieterete la messe della vostra terra, non mieterai fino all'ultimo angolo il tuo campo, e non raccoglierai ciò che resta da spigolare della tua raccolta; nella tua vigna non coglierai i grappoli rimasti, né raccoglierai gli acini caduti; li lascerai per il povero e per lo straniero. Io sono il SIGNORE vostro Dio» (Lv 19,9-10). Fin dalla prima lettura, la raccolta di norme contenute nel diciannovesimo capitolo del Levitico ci colpisce per la mancanza di una linea che divida il sacro dal profano. La vita nella sua complessità, con il lavoro, l'affettività, le relazioni sociali e le celebrazioni religiose, trova in questo corpo normativo una sua unità. Norme religiose, sociali e agrarie vengono tenute assieme

in una visione tutt'altro che antologica: etica e culto vanno insieme.

Più avanti, Levitico 23,22 riprende il divieto di mietere tutto, inserendolo in una medesima dimensione olistica della vita. Levitico 19 segue, dunque, questa logica unitaria che abbraccia l'intera esistenza; e lo fa attraverso la riscrittura delle «Dieci parole», il cuore della Torah: è all'interno di queste parole che viene richiamata la cura e la custodia della propria terra, in relazione all'altro, il povero e lo straniero. Viene così posto un ulteriore limite alla proprietà privata, al possesso della terra: i frutti che essa produce appartengono al proprietario, ma un resto va lasciato agli indigenti. Se a Dio si offrono le primizie, ai più fragili nella scala sociale spettano gli avanzi, il resto del raccolto. Vale anche qui perché opera il principio del limite che caratterizza la condizione di ogni individuo: il principio genesiaco del "tutto meno uno" che argina il delirio di onnipotenza (potrai mangiare ogni frutto del giardino tranne uno: quello dell'albero della conoscenza del bene e del male). I proprietari hanno il diritto di raccogliere i frutti della terra ma non devono ritornare indietro per compiere una pulizia più meticolosa. Questa operazione è lasciata ai poveri e gli stranieri che, invece di ricevere passivamente l'elemosina, sono incoraggiati a lavorare per raccogliere i resti nei campi. I proprietari, con il loro agire, creano le condizioni perché anche il lavoro dei poveri produca frutto. Il divieto nel mito del giardino non riceve immediatamente la spiegazione che soggiace alle ragioni dell'interdetto a mangiare il frutto dell'albero della conoscenza del bene e del male; nel Levitico, invece, la normativa fornisce le motivazioni sul limite posto ai proprietari: la presenza dei poveri e degli stranieri in mezzo al popolo. Notiamo, tuttavia, che non esiste un riferimento esplicito alla sanzione che colpisce chi

non rispetta questa legge, come, invece, nel mito del giardino («se ne mangerai, morirai»).

## Cosa accade al proprietario che, avidamente, non lascia il resto del suo raccolto necessario per sfamare il povero?

La normativa del Levitico precisa le categorie sociali di indigenti a cui si riferisce: se altrove si menzionano la vedova, l'orfano e lo straniero, qui il riferimento è al povero. Nel libro di Rut il povero e lo straniero, costretti a spigolare, hanno i tratti miti della vedova moabita che, con la sua fedeltà e dedizione, cattura il cuore di lettrici e lettori. L'intero libro ruota intorno alla normativa agraria del Levitico sul diritto alla spigolatura. Nel mettere in scena una storia d'amore tra Boaz, il padrone del campo, e Rut, la spigolatrice, si crea un felice dialogo intertestuale con il libro del Levitico, grazie al quale il dovere del proprietario di terre si trasforma in opportunità. Come Boaz, nell'ubbidire alla legge, trova in Rut l'amore della sua vita, così ogni possessore di terre potrebbe scoprire nell'indigente a cui concede il diritto di spigolare un'innata benedizione.

Se le normative agricole del Levitico sono scritte dal punto di vista dei proprietari, il libro di Rut capovolge il punto di vista, mettendo in scena una storia che dà voce alla categoria sociale del bisognoso. Nel libro di Rut, il povero e lo straniero sono portatori di una storia particolare che si interseca con l'intera storia di Israele. Non è operazione inedita. La stessa legislazione la promuove a più riprese. Si pensi al codice dell'alleanza, in Esodo 22, dove la richiesta di cura verso lo straniero è legata alla stessa storia di Israele: «Non maltratterai lo straniero e non l'opprimerai, perché anche voi foste stranieri nel paese d'Egitto» (Es 22,21).

In fondo, questa operazione emerge in maniera più sottile anche nel modo in cui viene formulata l'intera normativa sulla terra e le relazioni sociali. A chi sono rivolte queste leggi? Apparentemente a chi possiede una proprietà; ma ad una lettura più attenta, queste norme sono consegnate ad un gruppo di schiavi, di esuli, senza patria né proprietà. La costruzione letteraria dell'intero codice di santità mette in scena un popolo liberato che viaggia nel deserto e nel deserto riceve le parole di libertà; un popolo che si prepara ad entrare nella terra promessa, ma questa è ancora solo una promessa. Prima ancora di ricevere la terra, il popolo riceve norme restrittive che ne vincolano il possesso. Dal punto di vista della narra-

zione, al popolo ancora in cammino viene chiesto uno sforzo di immaginazione: la terra ancora non c'è. Ad un gruppo di fuggiaschi, profughi, stranieri, viene consegnata una normativa che li fa immaginare proprietari prima ancora che l'evento avvenga. Questa strategia narrativa lega per sempre l'identità precaria dei poveri e degli stranieri a quella dei proprietari di terra, rendendo ancora più vincolante il legame tra ricchi e poveri, cittadini e stranieri.

Certo, per il Levitico si tratta di un vincolo etico che prevede sanzioni qualora venga disatteso. Ma questa norma, con il libro di Rut, riceve la promessa di una benedizione per l'intero popolo, chiamato a custodire e coltivare il giardino della vita buona, sognata da Dio fin dalla fondazione del mondo. 🌱

Per ragioni di spazio il testo è stato un po' accorciato. La versione integrale è reperibile sul sito di Bibbia: [www.biblia.org](http://www.biblia.org).



# NaturaSì Un Sì per la Terra e per l'Uomo

un ecosistema di persone  
che lavorano con cura e passione

Le Terre di Ecor è il marchio di alta qualità biodinamica di NaturaSì: **San Michele, Cascine Orsine, La Decima, Fattoria Di Vaira e Il Cerreto** sono alcune delle aziende agricole del nostro ecosistema, vicine ai valori e alla filosofia di NaturaSì, accomunate dalla stessa mission di **ridare vitalità ai terreni, seguendo**

**i principi della biodinamica.** Nei nostri negozi potrete trovare i prodotti delle aziende agricole Le Terre di Ecor: **cereali e legumi** di varie tipologie, **farine**, prodotti caseari come **latte, yogurt e formaggi**, **consERVE di pomodoro, frutta e ortaggi**, che si susseguono mese dopo mese, seguendo il **ritmo delle stagioni.**

**LE TERRE  
DI ECOR** il marchio biodinamico  
di alta qualità di naturasì

# CAMBIAMENTI CLIMATICI

p 14

**Gian Italo Bischi**  
**Elena Viganò**

**Frank Raes**

Cinque pezzi facili sui 30 anni passati  
e su quelli futuri

# CAMBIAMENTI CLIMATICI...

di Gian Italo Bischi ed Elena Viganò  
Università degli Studi di Urbino Carlo Bo

*Nelle Città invisibili Italo Calvino racconta che l'imperatore Kublai Kan, nel desiderio di gestire la complessità del suo immenso impero, interroga Marco Polo per conoscere ciò che ha visto nel corso dei suoi lunghi viaggi. Questi descrive un ponte, pietra per pietra. «Ma qual è la pietra che sostiene il ponte?» chiede Kublai Kan. «Il ponte non è sostenuto da questa o quella pietra – risponde Marco, – ma dalla linea dell'arco che esse formano». Kan rimane silenzioso, riflettendo. Poi soggiunge: «Perché mi parli delle pietre? È solo dell'arco che m'importa». Polo risponde «Senza pietre non c'è arco». In questo articolo Frank Raes, fisico e giornalista, ci ricorda come da tempo sia noto che il problema del cambiamento climatico deve essere affrontato attraverso azioni globali, concertate, con un approccio sistemico. Insomma, nella sua complessità. Ma ogni azione globale è composta di tante azioni locali che la sostengono. Inoltre, la sfida alla complessità non può fare a meno di coinvolgere aspetti interdisciplinari: scientifici, tecnologici, filosofici, narrativi. Si tratta, cioè, di un problema non solo tecnico, ma anche etico e culturale nel significato più ampio di questi termini. Occorre pensare a nuovi stili di vita, nuovi paradigmi su cui basare la gestione del mondo. Non è un caso che il nuovo interesse per il problema sia arrivato*

*dall'azione di un'adolescente, ovvero qualcuno capace di vedere il mondo con occhi diversi. E nuove idee possono essere diffuse attraverso piccole (ma importanti) iniziative locali, come il Museo sulla Tecnologia dell'Antropocene creato e diretto da Frank Raes a Laveno Mombello, sul lago Maggiore. Un principio ben noto a Montebello, dove Gino Girolomoni iniziò il suo cammino verso una nuova cultura della produzione agricola, fra tradizione e innovazione e nel rispetto della natura, realizzando, negli anni Settanta, il Museo della Civiltà contadina, tuttora esistente all'interno del monastero, con dimensioni e spirito non troppo diversi dal museo creato da Frank.*

<https://website.museumofanthropocenetechology.org>

---

# CINQUE PEZZI FACILI SUI 30 ANNI PASSATI E SU QUELLI FUTURI

di Frank Raes  
*Museum of Anthropocene Technology*  
 già *Commissione Europea,*  
*Centro Comune di Ricerca*

## 1. Il clima sta cambiando davvero

Trenta anni fa dicevamo che se non avessimo eliminato i combustibili fossili -carbone, petrolio e gas naturale- avremmo riscaldato il nostro Pianeta e creato un problema serio per i nostri nipoti. Risolvere il problema era principalmente una questione di sviluppare nuove tecnologie energetiche e attuarle attraverso incentivi e sistemi fiscali innovativi. Ma a livello mondiale abbiamo fatto poco di tutto questo. Adesso, molti di noi hanno nipoti e il clima sta davvero cambiando. Secondo l'ultimo rapporto dell'IPCC<sup>1</sup>, è un dato di fatto che abbiamo riscaldato il Pianeta di 1,1 °C rispetto ai tempi preindustriali, così come è un fatto che abbiamo continuato a costruire città e ad abbattere foreste pluviali. L'IPCC afferma, inoltre, che il visibile aumento di eventi meteorologici estremi *locali*, come ondate di calore e di freddo, siccità, precipitazioni forti, ecc., è un risultato diretto di questo riscaldamento globale di "solo" 1,1 °C. Ogni 0,1 °C di riscaldamento globale aumenterà ulteriormente la frequenza e l'intensità di questi eventi ed è solo una questione di fortuna (o sfortuna) se il prossimo disastro meteorologico colpirà il nostro cortile o quello del nostro vicino. Una specie di roulette russa.

Adesso, dobbiamo continuare a tentare di eliminare i combustibili fossili per evitare il peggio, ma dobbiamo anche adattarci agli impatti che non siamo stati in grado di evitare. Abbiamo anche imparato che gli effetti dei cambiamenti climatici si fanno sentire principalmente nelle comunità più povere e, quindi, più vulnerabili (sia nei Paesi in via di sviluppo, sia in quelli sviluppati!). Comunità che quasi non bruciano combustibili fossili e che, di conseguenza, contribuiscono poco al problema. E questi effetti si faranno sentire anche durante la vita di quelli che devono ancora nascere<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup>IPCC. Intergovernmental Panel on Climate Change. Un gruppo di centinaia di climatologi di tutto il mondo, istituito dalle Nazioni Unite nel 1990, che riferisce ogni 5 anni sullo stato delle conoscenze sul cambiamento climatico, i suoi effetti e le possibili soluzioni. Tutti i report possono essere scaricati da [www.ipcc.ch](http://www.ipcc.ch)

---

<sup>2</sup>Tutto ciò è dovuto al fatto che una volta una molecola di CO<sub>2</sub> entra nell'atmosfera rimane lì per più o meno 100 anni

---

**Il cambiamento climatico  
è fondamentalemente  
un problema etico**

chi siamo noi, della parte ricca del mondo, per poter distruggere vite nella parte più povera? Chi siamo noi adulti per “rubare i sogni”<sup>3</sup> sul futuro dei nostri figli? Chi siamo noi, *Homo Sapiens*, per distruggere specie animali e vegetali, ghiacciai e interi paesaggi?

## 2. È meglio gestirlo come un'emergenza

Nel 2018, l'IPCC<sup>1</sup> ha pubblicato un Rapporto in cui afferma che: “...instabilità [nel sistema climatico, che portano all'innalzamento del livello del mare di più metri] potrebbero essere innescate a circa 1,5 - 2 °C di riscaldamento globale.”

Il Rapporto dice anche che, qualunque cosa facciamo, il riscaldamento globale raggiungerà 1,5° C già nel 2030.

A questo punto, un'adolescente, Greta Thunberg, che fin da bambina aveva mostrato preoccupazione per la questione del cambiamento climatico, ha cominciato a far sentire la sua voce. Avendo l'impressione che nessuno stesse seriamente riducendo le emissioni di gas serra e che nessuno chiedesse di prepararsi agli impatti dei cambiamenti climatici, ha gridato al mondo l'esistenza di questa emergenza: “Intorno al 2030 [...] scateneremo una reazione a catena irreversibile al di fuori del controllo umano [= punto di non ritorno] che molto probabilmente porterà alla fine della nostra civiltà come la conosciamo”<sup>3</sup>. Nel 2021, l'Accordo internazionale dell'IPCC (*IPCC consensus*) è stato più pru-

dente, affermando che “stabilire collegamenti tra livelli specifici di riscaldamento globale con punti di non ritorno e processi irreversibili è una sfida”..., pur continuando a dire: “... [punti di non ritorno] tuttavia non possono essere esclusi, e la loro probabilità di verificarsi aumenta con l'aumento del livello di riscaldamento”. Tutto ciò significa che l'aumento di 1,5 °C non costituisce un muro contro cui rischiamo di schiantarci. È piuttosto un segnale che indica che stiamo entrando in un terreno inesplorato in cui il clima del nostro Pianeta può ribaltarsi in qualcosa di molto meno benigno per la vita così come la conosciamo. E questo è qualcosa di “troppo rischioso su cui scommettere”<sup>4</sup>.

Con un approccio precauzionale e con una mossa abbastanza peculiare in cui la politica piuttosto che la scienza ha preso l'iniziativa, gli Stati insulari, particolarmente vulnerabili all'innalzamento del livello del mare, han-

Aziende più redditizie nel 2019	Profitto (miliardi \$)	Aziende più redditizie nel 2021	Profitto (miliardi \$)
Saudi Aramco	110,9	Apple	57,4
Apple	59,5	Saudi Aramco	49,2
indust Com Bank of China	45,0	SoftBank Group	47,0
Samsung	39,8	indust Com Bank of China	45,7
Chinese Construction Bank	38,4	Microsoft	44,2
JPMorgan Chase	32,4	Berkshire Hathaway	42,5
Google	30,7	Google	40,2
Agriculture Bank of China	30,6	China Construction Bank	39,2
Bank of America	28,1	Agricultural Bank of China	31,2
Bank of China	27,7	FACEBOOK	29,1
Royal Dutch Shell	23,3	JPMorgan Chase	29,1
Gazprom	23,2	Bank of China	27,9
Wells Fargo	22,3	Tencent Holdings	23,1
FACEBOOK	22,1	Alibaba Group Holding	22,2
Intel	21,1	Samsung	22,1
Exxon Mobile	20,8	Amazon	21,3
AR&T	19,3	Toyota Motor	21,1
Citigroup	18,1	Intel	20,8
Toyota Motor	16,9	Pin An Insurance	20,7
China Development Bank	16,7	Bank of America	17,0

Tabella 1:  
Livello dei profitti delle  
20 imprese più redditizie  
prima e durante la pandemia  
COVID (miliardi di dollari;  
2019-2021)  
Fonte: Fortune<sup>6</sup>

<sup>3</sup>Greta Thunberg, *No one is too small to make a difference*, Penguin Random House UK, 2019

<sup>4</sup>Lenton et al., *Climate tipping points – too risky to bet against*, Nature, Vol 575, 2019

no incalzato per anni l'ONU e sono finalmente riusciti a ottenere che, nell'Accordo di Parigi del 2015, si fissasse l'obiettivo dell'1,5 °C. Ora, il requisito per arrivare a questo obiettivo è di azzerare le emissioni globali nette di gas serra nei prossimi 30 anni.

### 3. Perché è così difficile risolvere il problema?

Trenta anni di rapporti IPCC e negoziati ONU, tabelle di marcia, accordi, patti, ecc. non sono riusciti a tenere sotto controllo l'uso di carbone e petrolio e le emissioni di gas serra a livello globale sono aumentate di anno in anno<sup>5</sup>. Il motivo principale è che, in questo periodo, un gruppo affiatato di investitori e imprenditori globali, sostenuti da politiche neoliberiste che hanno dato loro libero sfogo, ha messo il guadagno personale davanti al benessere degli altri e a quello del Pianeta. Pertanto, gli investimenti sono stati semplicemente effettuati nelle aziende più redditizie, senza pensare troppo agli impatti sull'ambiente umano e naturale. Negli anni precedenti al Covid-19, queste aziende erano istituzioni finanziarie (si guadagnano soldi con i soldi...), società *high-tech*, compagnie petrolifere e del gas e imprese automobilistiche (vedi Tabella 1).

Nel 2021, la prima compagnia carbonifera è l'australiana BHP con un utile di circa 8 miliardi di dollari. Altri esempi interessanti: la società farmaceutica Pfizer ha realizzato un profitto di 9 miliardi di dollari e il produttore di auto elettriche Tesla di 0,7 miliardi di dollari. Negli anni Covid-19, le compagnie petrolifere sono state molto meno redditizie. Nel 2021, BP, Royal Dutch Shell ed Exxon Mobile hanno persino registrato perdite per circa 20 miliardi di dollari ciascuna. Queste perdite sono indubbiamente dovute al calo nella domanda di trasporto durante la pandemia. Ma le compagnie petrolifere europee prevedo-

no comunque una riduzione continua della domanda a causa di una maggiore consapevolezza pubblica sui temi ambientali e delle politiche sui cambiamenti climatici, come ad esempio l'Accordo di Parigi del 2015<sup>7</sup>. Ciò rappresenta un rischio per gli investitori che li porterebbe ad allontanarsi dai combustibili fossili e a investire altrove. Questo "altrove" potrebbe benissimo essere l'energia rinnovabile, per la quale si registra un chiaro aumento della domanda e una riduzione significativa del costo di produzione nell'ultimo decennio. Mettendo insieme tutto ciò, molti osservatori del settore energetico sostengono che si sia avviato un processo virtuoso che potrebbe effettivamente eliminare i combustibili fossili. Le domande cruciali sono:

questa transizione potrà essere completata nei prossimi 30 anni? E si potrà realizzare senza uscire dalla logica neoliberista che mette ciecamente l'individuo al di sopra della collettività?

### 4. Crisi, punti di non ritorno e cambiamento

Nonostante l'aumento delle emissioni totali di gas serra a livello mondiale, le emissioni nell'UE sono diminuite del 30% tra il 1990 e il 2020<sup>8</sup>. E questo per tre motivi: 1- l'esportazione delle industrie fortemente inquinanti al di fuori dell'UE, 2- l'attuazione di politiche climatiche e ambientali mirate, 3- il verificarsi di diversi eventi imprevedibili (cri-

<sup>5</sup>Secondo l'Agenzia Internazionale dell'Energia, la pandemia COVID ha causato una riduzione delle emissioni globali di CO<sub>2</sub> del 5,8% nel 2020 rispetto al 2019, ma nel 2021 queste emissioni hanno di nuovo quasi raggiunto i livelli di 2019. IEA, Global energy-related CO<sub>2</sub> emissions, 1990-2021

<sup>6</sup>Fortune 500, <https://fortune.com/global500/>

<sup>7</sup>Carbon Tracker, <https://carbontracker.org/changing-the-game/>, 2020.

<sup>8</sup>Annual European Union greenhouse gas inventory, European Environment Agency, 2020

si/opportunità).

In particolare, ogni crisi (la caduta del muro di Berlino nel 1989, la crisi finanziaria 2008-2010, il Covid-19 nel 2020) ha portato a cambiamenti strutturali nell'economia e nella società e ha significativamente diminuito le emissioni. Circa la metà della diminuzione del 30% può essere collegata a questi eventi.

Eventi imprevedibili si verificheranno anche nei prossimi 30 anni, semplicemente perché la società è un sistema complesso e un tale sistema *sotto stress* (!) può oltrepassare dei punti di non ritorno e improvvisamente transitare in un altro stato. I punti di non ritorno sono molto discussi nel sistema climatico e rappresentano uno dei principali motivi di preoccupazione.

La storia dimostra che, anche nella socie-

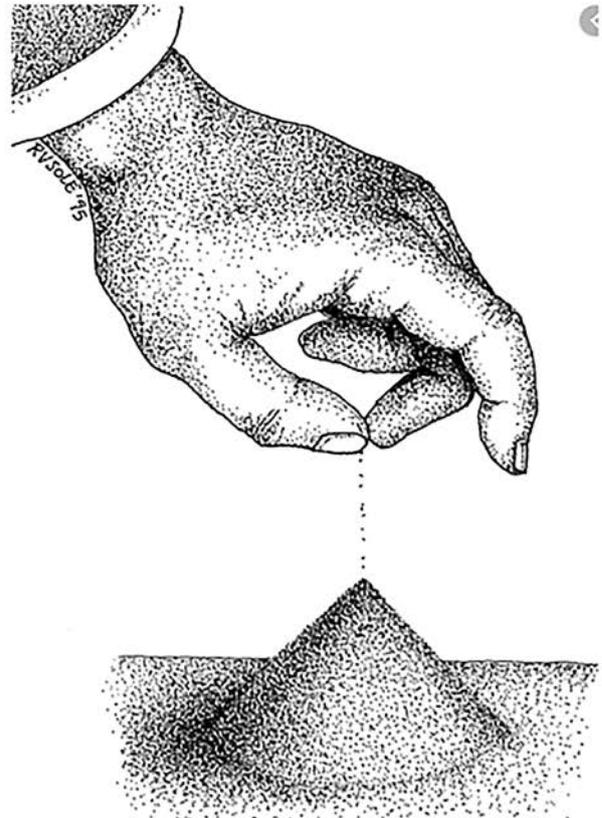
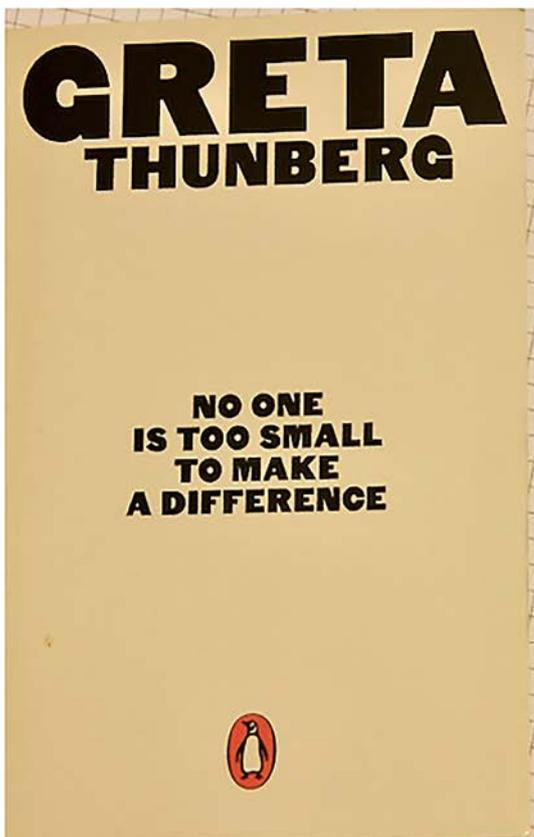
tà, piccoli eventi possono portare a grandi cambiamenti irreversibili, detti anche "svolte" o "rivoluzioni". Ma passare attraverso punti di non ritorno nella società non è sempre doloroso. Greta Thunberg ha chiaramente creato una svolta. Quella ragazzina è stata quel granello di sabbia che imprevedibilmente ha creato una valanga nella montagna della consapevolezza pubblica sui cambiamenti climatici (vedi figura 1). Quanto è successo è dovuto, però, anche all'impegno dei tanti scienziati e attivisti che, nei decenni precedenti, hanno costruito questa montagna di consapevolezza, pezzo per pezzo, sempre più alta e sempre più ripida, quindi sempre di più sotto stress.

Nei prossimi decenni, ci potranno essere ulteriori svolte. Nuove (o vecchie) idee potranno diventare virali (come, ad

esempio, "il valore è più importante del prezzo" o "l'economia fa parte dell'ecologia, non viceversa") e il mondo finanziario, da un giorno all'altro, potrebbe orientare diversamente gli investimenti. E ci saranno indubbiamente nuove scoperte tecnologiche e, d'altra parte, anche eventi catastrofici disastrosi, compresi quelli che accadranno per cambiamenti climatici non più evitabili, che offriranno comunque opportunità di miglioramento, in modo che il dolore non sia vano...

##### 5. L'immagine in copertina: "*the garden of tired utopia's*"

Il cambiamento climatico è un problema etico, che pone domande Politiche (con la P maiuscola!) fondamentali su come viviamo su questo nostro Pian-



ta, tra di noi e con il resto della natura. Per rispondere a queste domande sono necessari non solo investimenti responsabili e innovazioni tecnologiche, ma anche un cambiamento culturale molto più ampio. La cultura è l'amalgama di storie e teorie che ci raccontiamo e che spiega e giustifica come viviamo su questo Pianeta. La nostra cultura moderna consumistica, ormai condivisa a livello globale, ci fa credere che il nostro modo di vivere non abbia nulla a che fare con il clima o la natura e che la nostra Tecnosfera sia totalmente separata dalla Biosfera o da qualsiasi altra sfera del Sistema Terra. Ovviamente, non è così. Se ci preoccupiamo davvero delle persone e di tutto ciò che è sul nostro Pianeta, dobbiamo chiaramente rivedere i rapporti tra umani e non-umani. Per fare ciò, non abbiamo bisogno solo di ingegneri, ma di tutti i tipi di creativi: scienziati, inventori, imprenditori, educatori, Politici, filosofi, artisti,... E dovremo costruire una nuova narrazione raccontandola e mostrandola.

**Escludendo la violenza, solo la creatività può fornire la spinta necessaria per far transitare il nostro attuale sistema in uno stato più benigno per il Pianeta e per i suoi abitanti.**

L'immagine usata per la copertina di questo numero di *Mediterraneo Dossier* mostra l'autore di questo articolo nel "Giardino delle Utopie Stanche – The Garden of

*Tyred Utopia's*" del Museo della Tecnologia dell'Antropocene<sup>9</sup>. Il Giardino mostra i simboli delle varie narrazioni che cercano di andare oltre le problematiche dualità del pensiero moderno: uomo/natura, arte/scienza, economia/ambiente, etc... Queste narrazioni includono la sostenibilità, la circolarità, il terzo paradiso<sup>10</sup>, l'economia "donut", il nastro di Moebius<sup>11</sup>, ... I loro simboli, tuttavia, sono ancora fatti di copertoni (*tyres*) e sopra di loro troneggia ancora Micky Mouse, con il suo grande cerchio predominante che rappresenta l'economia, e ai margini, i due cerchi più piccoli rappresentano la società e l'ambiente.

Il Museo è stato creato come una sorta di stanza delle meraviglie del XXI° secolo, come uno strumento per studiare i nostri tempi. Mescola non solo oggetti in installazioni in continua evoluzione, ma anche scienza e arte, nel tentativo di andare oltre la modernità e di aiutare e ricomporre la conoscenza. Se la dualità tra uomo e natura, o tra arte e scienza, non funziona più, quali possono essere le nuove categorie? Le cose potrebbero, per esempio, essere organizzate, seguendo Calvino, come leggere e multiple o rapide e coerenti<sup>12</sup>? Queste qualità potrebbero essere utili per vedere e vivere il mondo in un modo diverso, per affrontare meglio le questioni collettive dei nostri tempi? È un'ipotesi su cui il Museo sta indagando. ⚙️

<sup>9</sup>[www.museumofanthropocenetechology.org](http://www.museumofanthropocenetechology.org)

<sup>10</sup>Michelangelo Pistoletto, *The Third Paradise*, Marsilio, 2010

<sup>11</sup><https://website.museumofanthropocenetechology.org/cat-nr-68>

<sup>12</sup>Italo Calvino, *Lezioni Americane*, Garzanti, 1985

**Pagina precedente:**

Figura 1. Greta Thunberg: l'imprevedibile piccolo granello di sabbia che ha originato una valanga nella montagna della consapevolezza

ORMAI DA TRENT'ANNI  
LAVORIAMO ACCANTO A CHI RICERCA,  
PRODUCE E AMA  
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA.



IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE

[www.molinograssi.it](http://www.molinograssi.it)

# AGRICOLTURA BIOLOGICA

p 22 **Mariateresa Lazzaro** Una non vale l'altra! Le varietà adatte al bio fanno la differenza

p 26 **Giovanni Battista Girolomoni** Il Distretto Biologico delle Marche. Dalle radici il nostro futuro

p 29 **Dario Benetti** Ritorno al futuro: l'azienda agricola Agneda e l'alpeggio di Acquanegra. Intervista ad Andrea Della Maddalena

p 33 **Riccardo Meo** Olio d'oliva biologico: come si distribuisce il valore lungo la filiera?

p 37 **Romeo Salvi** Coltivare la biodiversità

## CAMPAGNE BIOS

p 40 **Ermes De Rossi** Le novità principali del Reg. UE 2018/848 produzione vegetale e animale

p 42 Mercato volontario del carbonio. UNI/PDR 99:2021E  $\beta$ neutral: l'evoluzione normativa nel sistema nazionale

# UNA NON VALE L'ALTRA! LE VARIETÀ ADATTE AL BIO FANNO LA DIFFERENZA

di Mariateresa Lazzaro  
PhD, Istituto di Ricerca per l'Agricoltura Biologica FiBL (Svizzera)

La pandemia Covid-19 e la guerra in Ucraina hanno fatto luce su debolezze di sistema del settore agro-alimentare europeo. Ora più che mai dobbiamo puntare su alternative concrete all'agricoltura industriale e chiedere di orientare la politica agraria verso pratiche produttive sane, rispettose a livello sociale e ambientale, per garantire la sostenibilità di lungo termine<sup>1</sup>. Per dirlo con le parole del Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico nel rapporto del 2022<sup>2</sup> “mentre lo sviluppo agricolo contribuisce alla sicurezza alimentare, l'espansione agricola insostenibile, guidata in parte da diete squilibrate, aumenta la vulnerabilità dell'ecosistema e della società [...]”.

L'agricoltura biologica, soprattutto se in combinazione con un consumo ridotto di prodotti di origine animale, evitando l'uso di mangimi concentrati in zootecnia e la riduzione dello spreco alimentare, può avere un ruolo centrale come alternativa per garantire la sovranità alimentare e la sostenibilità complessiva dei sistemi alimentari.

La produzione biologica però mostra spesso una riduzione di resa (che può andare dal 5 al 40%) rispetto all'agricoltura convenzionale. L'uso di semente di qualità di varietà adatte al metodo biologico può fare la differenza in termini di ottimizzazione del livello di produzione rispetto al potenziale raggiungibile senza compromettere la sostenibilità ambientale. L'azienda agricola bio deve considerare diversi fattori quando sceglie la semente da usare (Tabella 1):

<sup>1</sup>Lettera aperta congiunta: L'approvvigionamento alimentare dell'UE e la risposta di solidarietà alla guerra in Ucraina. <https://www.agroecology-europe.org/wp-content/uploads/2022/03/Joint-open-letter-EU-food-supply-and-solidarity-response-to-the-war-in-Ukraine.-March-2022.pdf>

<sup>2</sup>Rapporto Gruppo intergovernativo sul cambiamento climatico (Intergovernmental Panel on Climate Change - IPCC) 2022: <https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg2/>



Campo dimostrativo con varietà locali e popolazioni di grano saraceno, miglio, sorgo, cartamo (...e tanta biodiversità da non poterla contenere in una foto sola!) dell'Istituto Nazionale di Ricerca Agronomica Francese INRAE (responsabile Dr.ssa Veronique Chable) durante il Congresso mondiale del biologico tenutosi a Rennes a Settembre 2021. (Foto: FiBL, Lauren Dietemann)



Rimozione antere da un fiore di lupino bianco per l'esecuzione di un incrocio. Programma FiBL per la selezione di varietà bio di lupino bianco resistenti all'antracnosi (malattia provocata da un fungo patogeno) e con basso contenuto di alcaloidi. (Foto: FiBL, Thomas Alföldi)

- la provenienza in termini di tipo di selezione (convenzionale o bio);
- la disponibilità di informazioni sui test varietali per avere informazioni sulle caratteristiche della varietà (prove di campo fatte solo in convenzionale o anche in bio);
- l'origine della semente (come sono state coltivate le piante che hanno dato origine ai semi da usare).

Al 2018 l'uso in biologico di sementi convenzionali non trattate con prodotti di sintesi dopo la raccolta (sementi in deroga) rappresenta ancora circa il 50%<sup>3</sup> facendo una media europea per tutte le colture.

Più del 90% degli agricoltori bio si devono ancora affidare a varietà convenzionali, raramente testate nei campi bio.

Gli obiettivi politici ambiziosi di aumentare la superficie agraria coltivata in bio dall'8,1% (nel 2019) al 25% a livello UE<sup>4</sup>, e di eliminare gradualmente le deroghe all'uso di semente biologica entro il 2035<sup>5</sup> richiedono di raggiungere un aumento di produzione di sementi biologiche di almeno sei volte nei prossimi 10 anni. L'azienda agricola bio deve però avere un incentivo per usare semente biologica, che sia di produzione aziendale o certificata, perché in entrambi i casi il costo è più alto dell'equivalente convenzionale. Il migliore incentivo è avere a disposizione varietà selezionate appositamente per il biologico, per cui l'uso di semente bio aggiunge un vantaggio in termini di produttività e qualità.

Perché abbiamo bisogno di miglioramento genetico specifi-

co per il bio?

L'agricoltura biologica valorizza l'interazione delle piante con il terreno inteso come organismo vivente e con il clima, e si basa sull'uso di input disponibili nell'azienda agricola. Con un uso limitato di input esterni, l'agricoltura biologica si basa sulla capacità della coltura di interagire con le risorse e i processi naturali, come la capacità di competere con le piante spontanee infestanti, di tollerare o resistere a parassiti e malattie. Per questo richiede una vasta gamma di varietà, cioè tanti tipi diversi della stessa coltura. Questo non solo per le colture principali ma anche, e soprattutto, per le colture sottoutilizzate e sottoutilizzate (per esempio, tra le tante, lupino, miglio, amaranto, e molte altre). Servono tanti tipi della stessa coltura e molte più colture rispetto a quelle commercializzate a livello globale per garantire l'adattamento ai diversi ambienti locali, per poter diversificare la produzione e, di conseguenza, i regimi alimentari.

Nel corso di migliaia di anni, gli agricoltori hanno selezionato e adattato piante che hanno prodotto i migliori risultati nei loro campi. Questi requisiti variano da regione a regione e persino da azienda a azienda. Di conseguenza, gli agricoltori hanno creato un alto livello di biodiversità agraria.

Oggi, solo pochi agricoltori prendono in mano direttamente la gestione della biodiversità agraria.

Invece, poche aziende multinazionali dominano il mercato, esportando i loro semi selezionati per l'agricoltura industriale

Opzione alla semina	Selezione	Test varietali	Produzione seme
1	Selezione in convenzionale	Prove varietali convenzionali	Moltiplicazione seme in convenzionale, seme non trattato con prodotti di sintesi dopo la raccolta (semi in deroga)
2	Selezione in convenzionale	Prove varietali convenzionali	Riproduzione seme in bio
3	Selezione in convenzionale	Prove varietali in bio	Riproduzione seme in bio
4	Ultime fasi di selezione in bio (Miglioramento genetico per l'agricoltura biologica)	Prove varietali in bio	Riproduzione seme in bio
5	Selezione con tutte le fasi in bio (Miglioramento genetico biologico – BIOBREEDING)	Prove varietali in bio	Riproduzione seme in bio

Tabella 1:  
Tipi di semente a disposizione degli agricoltori bio, considerando la selezione della varietà, i test varietali e la produzione dei semi

<sup>3</sup>Solfanelli et al. The EU organic seed sector – statistics on organic seed. LIVESEED Working paper 2020 <https://orgprints.org/38616>

<sup>4</sup>Strategia EU Green Deal

<sup>5</sup>Regolamento UE sul biologico 2018/848

in tutto il mondo. Le aziende di miglioramento genetico convenzionale si concentrano su poche specie d'interesse economico.

Oggi solo nove colture rappresentano oltre il 66% di tutta la produzione vegetale in peso (canna da zucchero, mais, riso, grano, patate, soia, palma da olio, barbabietola da zucchero e manioca). Tre di queste – mais, riso, grano – forniscono il 60% delle calorie necessarie alla popolazione del globo<sup>6</sup>.

Selezionano cultivar con buona produttività in sistemi con elevato uso di input esterni. Questo tipo di varietà mancano spesso di adattamento locale e vengono usate su vasta scala geografica, esacerbando la necessità di usare input

<sup>6</sup>FAO, The State of the World's Biodiversity for Food and Agriculture, 2019. <https://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/>



Gli agricoltori della Cooperativa Girolomoni partecipano alla selezione del grano duro nel programma di breeding per la selezione di linee robuste di frumento duro per il biologico. (Foto: Fondazione Seminare il Futuro)



# RAPUNZEL

Pionieri nel biologico dal 1974

## IL LATO PIÙ DOLCE DI RAPUNZEL: EQUO - SOLIDALE, DOLCE, SEDUCENTE...



Noi facciamo il bio con amore.

esterni (per esempio, fertilizzanti di sintesi e pesticidi) per massimizzare la produttività. Di conseguenza, la biodiversità agraria ne soffre, ma anche gli agricoltori.

---

## Il miglioramento genetico biologico non si ferma alla considerazione della mera produttività ma valuta la pianta in relazione al suo ambiente,

incluso il suolo, le caratteristiche climatiche, il sistema colturale, ma anche le relazioni economiche e sociali delle filiere di riferimento. Questo approccio al sistema alimentare nella sua complessità costituisce l'elemento distintivo del miglioramento genetico biologico rispetto alle altre tipologie di selezione convenzionale.

Il nuovo regolamento del biologico (Reg. UE 848/2018) menziona esplicitamente tra gli obiettivi della produzione biologica quello di contribuire a un elevato livello di biodiversità, in particolare utilizzando varietà locali, materiale eterogeneo biologico (per es. popolazioni evolutive) e varietà biologiche adatte alla produzione biologica.

Il miglioramento genetico biologico conserva le varietà locali, attraverso la coltivazione attiva nelle aziende. Ma crea anche una nuova biodiversità agraria che si evolve con i bisogni e le esigenze dell'agricoltura biologica di oggi e assicura la resilienza in un mondo che cambia rapidamente.

Il miglioramento genetico biologico effettua la selezione delle piante direttamente in terreni coltivati con il metodo biologico. Questo significa che le piante selezionate si sviluppano in co-evoluzione con il loro ambiente.

Tramite l'attenzione a mantenere un certo grado di diversità genetica (diversità tra una pianta e l'altra dello stesso tipo di varietà) e una selezione decentralizzata, in cui gli agricoltori coltivano le piante nei loro campi e contribuiscono loro stessi alle decisioni di selezione, le varietà bio raggiungono un alto grado di adattabilità alle condizioni locali.

Il miglioramento genetico biologico considera sia le opportunità sia i limiti della diversità. Infatti, per esempio nel caso di una popolazione di grano, mentre la variabilità in alcune caratteristiche (ad esempio, la resistenza alle malattie fogliari) è positiva, troppa variabilità per altre caratteristiche (ad esempio, quando la data di maturazione delle piante è troppo diversa e non possono essere raccolte insieme) può essere critica per l'agricoltore. Questo mostra la complessità di se-

lezionare varietà con variabilità positiva (per l'ambiente e la biodiversità agraria) ma che mantengano uniformità per le caratteristiche in cui questa sarebbe dannosa per la produzione alimentare.

L'obiettivo generale è quello di creare diversi tipi di varietà (varietà molto uniformi nelle loro qualità, ma robuste e adatte in bio, selezioni degli agricoltori da varietà locali, varietà a impollinazione aperta, popolazioni eterogenee, ...) per rispondere alle diverse necessità delle aziende agricole bio e delle filiere di riferimento.

Il miglioramento genetico biologico punta quindi ad ampliare enormemente la disponibilità di tipi di sementi per gli agricoltori bio.

---

## Il miglioramento genetico biologico considera le sementi aldilà del concetto di mezzo di produzione in agricoltura, le rispetta come patrimonio culturale che va conservato e adattato alle nuove condizioni. Pertanto il biologico rinuncia ai brevetti e sostiene il libero accesso alle sementi. ⚙️

# IL DISTRETTO BIOLOGICO DELLE MARCHE

## DALLE RADICI IL NOSTRO FUTURO

*Discorso tenuto in occasione  
della presentazione del Biodistretto  
ad Expo Dubai il 21 febbraio 2022*

di Giovanni Battista Girolomoni  
*Presidente del Biodistretto della regione Marche*

C'è una storia, ben conosciuta nella tradizione dei nativi americani, di una famiglia in cui c'erano tre sorelle, una diversa d'altra e che si volevano bene, ma che litigavano sempre. I genitori chiedevano aiuto alle figlie nelle faccende. Ma niente, le tre sorelle erano sempre impegnate a litigare e i genitori erano disperati.

Vi racconto questa storia, perché mi ricorda molto quanto ci è successo nella nostra regione, dove però siamo riusciti a superare le divisioni, cooperare insieme e infine creare il Distretto Biologico delle Marche.

Di distretti biologici ce ne sono tanti in Europa, ma questi sono di piccole dimensioni e in territori circoscritti. Noi abbiamo voluto fare qualcosa di molto più grande e siamo riusciti a creare PER PRIMI in Europa un distretto biologico regionale di 100 mila ettari, l'equivalente dello spazio della città di New York.

Perché ci voleva questo distretto?

Nel mercato del biologico oggi la concorrenza è molto forte, bisogna differenziarsi e far sapere che il biologico nella nostra regione è unico in termini di qualità, sostenibilità e garanzie.

E che siamo unici posso dimostrarlo in tre passaggi: da dove siamo partiti, dove siamo arrivati oggi e quello che stiamo costruendo per il nostro domani.



13 dicembre 2021, nascita della Cooperativa capofila del distretto biologico regionale. Sono intervenuti Francesco Torriani per la Cooperativa Montebello e Pier Francesco Fattori per la Cooperativa Girolomoni



### Partiamo dalle nostre radici.

È naturale per me ricordare mio padre, Gino Girolomoni, che è stato un pioniere del bio più di 50 anni fa. Lui ha fondato una cooperativa che oggi coinvolge 400 produttori di grano, da loro stessi trasformato in una delle paste biologiche più vendute nel mondo.

Grazie al suo esempio tante altre aziende hanno iniziato a praticare l'agricoltura biologica. Quindi il bio nella nostra regione non è solo una moda recente, è qualcosa in cui crediamo molto e da molto. Dicevo, partiamo dal passato per capire a che punto siamo oggi.

Nella nostra regione abbiamo grandi realtà agroindustriali e piccole imprese bio, molto diverse tra loro: cereali, foraggi, ortaggi, carni bianche e rosse, olio d'oliva. Ma c'è un file rouge che unisce tutte queste realtà: il forte legame con la comunità che ha portato allo sviluppo di tutta la filiera bio, con la completa tracciabilità che va dal campo alla tavola. Penso ad esempio all'azienda Fi-

leni, che è la più grande produttrice di carni bianche bio d'Europa e utilizza filiere locali per l'alimentazione.

Queste sono le basi con le quali ci proiettiamo nel futuro.

Il neonato distretto ci permetterà di rafforzare quanto di buono è stato fatto in passato.

Ho l'onore di fare da portavoce per questo distretto e vogliamo essere molto concreti, a partire dal dotare tutte le aziende del distretto di strumenti di comunicazione e marketing per emergere sul mercato. Cominciando, ad esempio, dall'azienda del giovane Yuri Maggi, portata come modello di sostenibilità al G20 dell'agricoltura: un'azienda bio, a impatto zero, completamente autosufficiente dal punto di vista energetico.

Inoltre vogliamo fare progetti insieme anche ad aziende di altri comparti della nostra regione, non solo quello agricolo. Viene subito in mente il turismo e la ristorazione, ma estendo il pensiero anche a tutte le altre attività produt-

tive che vorranno intraprendere con noi percorsi di sostenibilità.

Dovremo essere coesi all'interno del distretto. Come?

La leggenda delle tre sorelle che ho raccontato all'inizio è un bell'esempio. Le sorelle discutevano sempre e i genitori avevano bisogno di aiuto nell'orto, l'aiuto però è arrivato in modo inaspettato. Furono trasformate in tre piante: mais, zucca e fagiolo. Sono viste come tre belle sorelle perché crescono nella stessa zolla di terra. Il mais fornisce una scala per la vite del fagiolo e insieme danno ombra alla zucca. Se ambientassimo questa storia nella nostra regione potrebbe avere per protagonisti tre fratelli: il grano, il favino e il trifoglio.

L'orto delle tre sorelle forma un ecosistema, una comunità di piante. Questo crea tra di loro una relazione benefica dove ogni pianta aiuta le altre a crescere.

Noi faremo la stessa cosa con il nuovo distretto; infatti, il nostro slogan è "La Biodiversità che ci unisce".



Il biodistretto marchigiano è stato presentato ad Expo Dubai alla presenza del suo presidente, Giovanni Battista Girolomoni

## COME NASCE IL BIODISTRETTO MARCHIGIANO

Il percorso per la costituzione del Distretto biologico delle Marche è cominciato a febbraio 2022 con l'approvazione da parte della Giunta dell'atto che ha definito i criteri per il riconoscimento dei distretti del cibo.

Per il settore del biologico la scelta è stata quella di favorire la più ampia aggregazione dei tanti imprenditori e trasformatori che da decenni nella regione Marche si occupano di questo settore. Nei mesi successivi le organizzazioni di rappresentanza del mondo agricolo, della cooperazione e la Camera di Commercio della Marche hanno firmato il Patto per il biologico: un documento di intenti con i quali i sottoscrittori e la Regione Marche si sono impegnati a perseguire obiettivi comuni.

Aderiscono inoltre al Distretto importanti operatori del settore agroalimentare che operano con successo sul mercato europeo e mondiale con particolare riferimento ad alcuni specifici settori come quello della pasta e dalla carne avicola.

L'annuale Rapporto "Bio in cifre" di ISMEA-SINAB 2020 conferma il trend in continua crescita di superfici e operatori del biologico in Italia, tra i primi Paesi UE dopo la Spagna e la Francia. Dal 2010 il numero degli operatori è cresciuto del 69%, mentre gli ettari di superficie biologica coltivata hanno superato i 2 milioni di ettari. Il trend di crescita della SAU (Superficie Agricola Utile) coltivata a biologico era del 2% nel biennio 2018-2020 e del 5% nel biennio 2019-2020.

Nelle Marche i tassi di crescita del settore bio sono più alti rispetto a quelli nazionali, attestandosi nel biennio 2019-2020 al 7% di incremento di superficie agricola utilizzata SAU che ha raggiunto i 112.000 ettari. Gli agricoltori protagonisti di questo successo hanno superato le 4.000 unità: le Marche sono tra le regioni con la crescita del numero di operatori, pari al 28%, più alta nel triennio 2018-2020. Si registrano numeri positivi sia per quanto riguarda i dati strutturali legati alla produzione che quelli economici legati al mercato. La SAU marchigiana gestita con metodo biologico ha superato nel 2020 il 22% della SAU regionale (ben oltre la media nazionale del 18.80%), mentre l'incidenza delle aziende bio è quasi del 10% contro un 6% nazionale.

Il Distretto unico biologico, che si è costituito a dicembre 2021, ha obiettivi ambiziosi:

1. Incrementare la superficie agricola utile (SAU) coltivata a biologico dall'attuale 20%, per consolidare la tradizione del biologico nelle Marche e affermarsi come prima regione Bio in Italia
2. Potenziare la ricerca, la sperimentazione e la formazione nel settore del biologico per migliorare la qualità e la produttività delle coltivazioni

3. Fermare il consumo di suolo e in particolare la perdita di suolo agricolo
4. Tutelare e valorizzare la nostra biodiversità in alternativa agli OGM
5. Favorire e consolidare le filiere del biologico sia di prodotto che di territorio
6. Estendere la certificazione del biologico fino alla tavola dei consumatori
7. Promuovere il consumo dei prodotti biologici nelle mense e nei circuiti commerciali
8. Rendere il sistema alimentare più sostenibile anche a tutela della salute dei cittadini
9. Diffondere il metodo di produzione biologica nel settore zootecnico
10. Promuovere le Marche come regione biologica con una elevata qualità della vita per accrescere la sua attrattività turistica

Hanno aderito al patto di distretto 2.202 aziende con una SAU di circa 79.000 ettari già biologica e di circa 19.000 ettari in conversione.

Mirco Carloni, vicepresidente della Regione Marche: "Oggi l'agricoltura biologica, attraverso la creazione del Distretto e lo strumento dell'aggregazione di categorie, ha tutte le potenzialità non solo per far viaggiare un brand unico delle Marche, ma soprattutto per dare impulso all'economia locale e mantenere o migliorare la qualità del territorio, nell'ottica della transizione equa e giusta verso un'economia sostenibile e con impatto ambientale zero.

La Regione Marche crede fortemente alle potenzialità di questo come traino per molti altri comparti e cerniera di uno sviluppo sostenibile anche a livello turistico-ambientale, caratterizzato da un forte brand territoriale che identificherà le Marche come regione Bio per eccellenza, attraverso un incisivo marketing territoriale, una promozione spinta che valorizzi il prodotto in termini di qualità e competitività sui mercati interni ed internazionali". 

# RITORNO AL FUTURO: L'AZIENDA AGRICOLA AGNEDA E L'ALPEGGIO DI ACQUANEGRA

INTERVISTA AD  
ANDREA DELLA MADDALENA

A cura di Dario Benetti

Uno degli aspetti più straordinari delle Alpi è la continuità dell'abitare. Ci sono realtà in cui le stesse famiglie, per generazioni, utilizzano e vivono in un territorio senza i continui cambiamenti che si verificano in pianura ed anche in collina. I frazionisti della comunità di S. Giovanni di Montagna fanno parte di questo scenario: a partire dal XVI secolo hanno iniziato a spostarsi lungo i crinali delle montagne raggiungendo, con le mandrie, l'alpeggio di Acquanegra in Valmalenco, sopra Campo Frasca (tra i 1800 e i 2000 metri di quota). In primavera si faceva tappa al maggengo di Carnale (i 1200 e i 1300 metri di quota) e, in autunno, si scendeva invece al piano dell'Adda, all'Agneda, dove gli animali pascolavano il cosiddetto "bottino".

Dal 2000 c'è chi di questa incredibile continuità ha fatto la base di un'azienda indirizzata verso il futuro raccogliendo la sfida della certificazione biologica e dell'agricoltura sostenibile. Incontriamo Andrea Della Maddalena, nel punto vendita situato all'ingresso di Sondrio.

*D. Si può dire che la sua azienda abbia radici profonde...*

R. Abbiamo documenti che certificano la proprietà dell'alpeggio di Acquanegra in Valmalenco, da parte dei frazionisti di S. Giovanni di Montagna fin dal secolo XVI. In quel periodo le famiglie hanno acquistato 700 ettari per avere un pascolo in alto, che altrimenti il territorio della comunità di Montagna in Valtellina non poteva avere. In quel comune la vera forza economica era il vigneto, ma -come avviene in tutta la zona dove esso era coltivato- l'economia era sempre mista: allevamento, viticoltura e agricoltura di sussistenza (segale, saraceno e orti). Ancora oggi la proprietà dell'Acquanegra è dei frazionisti di Montagna, ma l'alpeggio un tempo era caricato direttamente dalle famiglie: ne salivano cinquanta-sessanta, tutte le estati, per novanta giorni. C'era un carico massimo di animali, ma si cercava di accontentare tut-



Andrea Della Maddalena, titolare dell'Azienda Agricola biologica Agneda di Sondrio

ti: se il limite era raggiunto e una famiglia restava fuori con due vacche, quelli che ne avevano di più lasciavano a casa due o tre vacche o alcune capre, in modo che tutti avessero la possibilità di salire. Nel periodo napoleonico i beni consortili dovevano essere messi all'asta ai privati, ma riuscirono a mantenere la proprietà. Poi nel XIX secolo l'alpeggio fu ipotecato per l'acquisto di un altro alpeggio in Val di Tegno, ma anche in questo caso i frazionisti (i capifamiglia) riuscirono poi a liberarsi dall'ipoteca. La nostra famiglia è stata l'ultima a mantenere la tradizione di caricare l'alpeggio, quando negli anni '60 le attività tradizionali sono andate completamente in crisi. Per raggiungere l'Acquanegra oggi bisogna salire per la strada che da Campo Francia porta verso Campo Moro in Valmalenco sulla sinistra orografica del torrente Lanterna, sopra la Brusada, tra il territorio di Caspoggio e l'alpe Prabello, fino in Val Brutta. All'interno dell'alpeggio c'è una singolare varietà paesaggistica, ci sono boschi, ad-

dirittura un lago (lago del *Mufuleé*), ci sono delle miniere di talco e di amianto. Le famiglie utilizzavano prima le zone più basse a 1800 metri: il Cup alla Brusada e dalla Zocca Cur di Dos, che è verso Caspoggio sotto l'alpe Cavaglia e dall'alpe Largone. Poi, durante la stagione, quelli del Largone salivano al Largone superiore (a 2100 metri), quelli del Cup e del Cur di Dos all'Acquanegra. Le vacche stavano sempre all'aperto e le famiglie avevano solo alcune piccole baite per ricoverare le bestie malate. C'era un "caselin" per "quaggià" (per fare il formaggio). Si faceva il formaggio semigrasso perché tutte le famiglie producevano anche il burro. Poi facevano il cammino a ritroso e ritornavano alla quota di 1800 metri e infine si spostavano al maggengo, al monte Carnale (a 1200-1300 metri); in ottobre, scendevano nel fondovalle a mangiare i "quarti" nei pressi dell'Adda, qui dove ora ho l'azienda nel piano dell'Agneda. Oggi faccio ancora questo itinerario, compreso il maggengo di Carnale dove pasco-

lano gli animali da carne, e si può dire che la tradizione non si sia mai interrotta. Certo, negli anni '50 - '60 del Novecento, le cose sono cominciate a cambiare e molti hanno abbandonato l'agricoltura e l'allevamento, ma la mia famiglia ha resistito. Negli anni '80 è stato introdotto il mais in modo massivo come mangime e il prodotto non era più di qualità. Anche i vecchi casari delle latterie turnarie non riuscivano più a fare i formaggi buoni. Il mais infatti contiene degli acidi butirrici che restano nel latte e fanno gonfiare i formaggi.

Mio padre, comunque, ha sempre proseguito la sua attività, compresa la vigna (9.000 metri quadri in località Dossi Salati nella zona del Grumello), pochi maiali, alcune capre o pecore. Non era scontato che io seguissi il suo esempio. Infatti in quegli anni facevo il meccanico dei camion (l'ho fatto per vent'anni). Le entrate dell'azienda agricola di mio padre non erano sufficienti e il clima era di smobilitazione del settore agricolo. I miei genitori hanno vis-



suto questo periodo di difficoltà: era una agricoltura di mera sopravvivenza e si guardava con invidia chi aveva uno stipendio, anche solo da operaio al Cotonificio Fossati a Sondrio. Nel 2000, a quarant'anni, ho avuto una illuminazione. Stavo potando la vigna di proprietà ai Dossi Salati e vedevo dall'alto il panorama della Valtellina e del piano dell'Agneda, vicino all'Adda, dove c'erano i nostri prati e la casa. Mi è sorto improvvisamente un interrogativo: "Se io, a quarant'anni, non implemento questa attività di mio padre (che tra l'altro non stava tanto bene) sono un imbecille". Ho avuto la sensazione che se non avessi fatto una scelta radicale, avrei visto passare il treno guardando gli ultimi fanalini rossi andare via. Per fortuna mia moglie mi ha sostenuto perché i miei genitori erano contrari, soprattutto mia madre. Ero già responsabile dell'officina e non era facile licenziarsi e abbandonare il lavoro. Per fortuna avevo un rapporto di amicizia con il mio datore di lavoro e gli ho detto: "Affiancami qualcuno perché tra sei mesi me ne andrò". Lui era convinto che volessi fargli concorrenza e quando gli ho detto che volevo "mettess in agri-

cola" (tornare a fare il contadino-allevatore) anche lui mi ha sconsigliato "Te sbagliet" (Ti sbagli).

La mia scelta ha coinciso con l'inizio di un cambiamento generale di mentalità. Per esempio, si cominciava a parlare di accorciamento della catena di distribuzione dei prodotti alimentari.

Qui all'Agneda c'era già un capannone costruito da mio padre. Gli animali di mio padre li ho dati a mio fratello (quindici anni più giovane di me) che voleva fare anche lui questa scelta. Sono partito da zero comprando dodici capi, in un momento in cui chi aveva venti capi faceva le stalle da ottanta o cento, perché il latte era comprato ad un prezzo molto alto e valeva la pena produrne il più possibile. Inevitabile che mi criticassero: "Che cosa vuoi fare con così poche vacche?". Non avevano capito che la mia idea non era la quantità di latte, ma la trasformazione in prodotti unici e la vendita diretta al consumatore. È stata la scelta giusta.

Siamo riusciti a cogliere l'occasione di uno dei primi PSR (Piani di sviluppo rurale) nel 2000, che ci ha permesso di fare qualche investimento senza fare troppi debiti. Anche la liquidazione del lavoro dell'officina l'ho messa tutta nell'azienda. Così ho potuto costruire la stalla e un caseificio a norma.

*Quando avete fatto la scelta della certificazione biologica?*

Nel 2012. Il grande aiuto è nato dai gruppi di acquisto solidale (GAS). Nel 2010 ho partecipato ad uno di questi gruppi di Sondrio (composto da professionisti, medici e bancari). Mi ordinavano la carne a gennaio e la consegnavano a novembre, magari una bestia intera. Grazie a questo stimolo ho deciso di comprare delle vacche di razza *Aubrac*, una razza rara francese, che alla fine del Novecento era a rischio di estinzione. È originaria delle mon-



Presso l'Azienda Agricola Agneda si allevano vacche di razza Bruna e capre di razza Frisa per la produzione di formaggi a latte crudo biologici, bovini Aubrac per la produzione di carne, suini per la produzione di salumi freschi e stagionati

tagne dell'Aubrac, in particolare dei dipartimenti di Aveyron, Cantal, Lozère and Haute-Loire (Mézenc) nel sud del Massiccio Centrale. È un animale di carne ottima, che si può alimentare solo con erba e foraggio, senza mangimi. Il gruppo di acquisto si faceva mandare da tutti i produttori le certificazioni biologiche e questo ci ha spinto a fare anche noi la stessa procedura. Siamo riusciti ad avere la certificazione in un anno (di solito ce ne vogliono almeno tre). Noi avevamo già una certificazione di adesione alla normativa europea con registri che documentavano l'assenza di uso di prodotti chimici e diserbo e che avevamo solo prati stabili senza mais. Abbiamo mantenuto le caratteristiche di diversificazione di prodotti dell'azienda di mio padre, aumentando la produzione dove era possibile: teniamo le vacche bruno alpine per il latte, le *Aubrac* (quindi ci fattrici) per la carne (70 capi in tutto), venti maiali all'anno in tre turni, 34 capre e 30 galline. Inoltre, coltiviamo la vigna e vinifichiamo, nella zona DOCG dei Dossi Salati, dove abbiamo un unico appezzamento di 8.000 metri quadrati. La nostra fortuna è che nostro figlio ha frequentato la scuola di perito agrario ed è ora lui il titolare dell'attività di famiglia. I prodotti vengono tutti lavorati in azienda, solo per la carne mi appoggio ad una macelleria di fiducia. L'azienda qui all'Agneda è alle porte della città e questo favorisce la vendita diretta. Nel punto vendita c'è un banco solo con quello che produciamo e non teniamo prodotti di altri. Ci teniamo a far capire ai consumatori che i prodotti sono limitati e stagionali e che possono finire. La carne c'è fino a marzo, le bresole solo fino a Natale, i salami e le salsicce fresche ci saranno dalla metà di febbraio in avanti e così via.

Non facciamo ristorazione e attività agrituristica perché ci distoglierebbe dall'attività prettamente agricola, che è già pe-

sante. A Carnale, nel maggengo abbiamo una baita che affittiamo stagionalmente come casa vacanza e quando siamo in alpeggio, a chi passa, offriamo quello che abbiamo a disposizione su due o tre tavoli fuori da una baita ristrutturata, pane e salame, un tagliere di formaggi misti, un calice di vino. Questo è possibile perché è compatibile con l'attività agricola. Cosa ci vuole a tagliare due fette di salame?

*Qual è il messaggio per i giovani?*

Di agricoltura oggi si può vivere e vivere anche bene, con prodotti di eccellenza e nel rispetto per l'ambiente, che da noi è anche di grande valore paesaggistico. Ci vuole modestia, costanza e sacrificio, ma hai anche un grande ritorno di soddisfazioni. Ci vuole studio e una mentalità aperta; non basta dire: "Il vino è buono perché è il nostro". Il vino è buono quando devo mettere via la bottiglia se no finisce, allora sì è buono. Una volta mio figlio mi ha detto: "sto furmàcc chilò fal pciù perché le minga vegnù ben" (questo formaggio qui non farlo più perché non ti è venuto bene); invece no, è proprio perché "lè minga vegnù ben" che "l'ho da fà pciù sè a mò" (è proprio perché non è venuto bene che si deve fare ancora).

Nei prodotti caseari è fondamentale il processo di trasformazione. Dalla vendita di un litro di latte alla latteria, ti danno 38 centesimi. Se quel litro di latte lo trasformi in yogurt, senza perdere peso, lo vendi a quattro euro!

Una vacca in regime biologico, produce la metà netta del latte che produce una vacca spinta con i mangimi (mais e soia). Inoltre, il vitello della vacca va svezzato con il latte di vacca biologico. Quindi 10 litri di latte per novanta giorni (9 quintali) se ne vanno per svezzare il vitello. Di per sé è un bilancio fallimentare: i miei prodotti dovrei venderli a più del doppio di quelli tradizionali. Perché

questo non succede? Prima di tutto perché vendo direttamente al consumatore finale ed evito i costi della distribuzione, poi risparmio sui veterinari, perché le vacche allevate con metodo biologico si mantengono più in salute (e sono tutti grandi risparmi), inoltre il packaging è essenziale: la ricotta è in un foglio di carta, lo yogurt nel vasetto di vetro col tappo e la gente riporta il vasetto, così risparmi anche sul contenitore. Infine, si evita lo spreco alimentare: le ricotte che avanzano le salo e le affumico e mi restano per due o tre mesi. Tutti questi piccoli passaggi ti portano ad avere un'azienda non solo sostenibile, ma anche redditizia. 🌱

A cura di Riccardo Meo  
ISMEA

*È stato appena pubblicato da Ismea, nell'ambito del programma di ricerca nazionale "Fibio" sull'agricoltura biologica, un interessante lavoro che analizza la distribuzione delle marginalità lungo la catena del valore dell'olio d'oliva bio.*

La filiera olivicola italiana è tra quelle dove il biologico si è diffuso da più tempo e con maggior velocità; le caratteristiche dell'olivo e l'areale di produzione, concentrato nel Meridione, rendono la coltivazione ben adattabile alla pratica del biologico.

Nel 2019 gli ettari certificati erano oltre 242 mila, ovvero il 12% dell'intera superficie agricola utile (SAU) biologica e il 21% dell'intera superficie olivetata nazionale.

## OLIO D'OLIVA BIOLOGICO: COME SI DISTRIBUISCE IL VALORE LUNGO LA FILIERA?

Come accaduto per quasi tutte le produzioni biologiche italiane, gli oliveti bio hanno raddoppiato le superfici in meno di dieci anni anche se nell'ultimo biennio la crescita sembra aver rallentato.

Le prime Regioni per ettari di oliveti certificati sono la Puglia (72.282 ha), la Calabria (70.981 ha), la Sicilia (38.389 ha), la Toscana (16.036 ha), la Campania (9.643 ha), il Lazio (8.921 ha) e l'Umbria (6.151 ha).

Le aziende agricole che dichiarano superfici coltivate ad olivo bio sono 42.588 e si caratterizzano per una dimensione media aziendale tre volte più grande rispetto a quella delle aziende convenzionali, coerentemente con una conduzione più professionale dell'impresa biologica (5,7 ha a fronte di 1,8 ha). Di particolare interesse la produzione di olio di oliva biologico dichiarata dai frantoi per il 2019, campagna particolarmente favorevole alla coltivazione, che è stata pari a 45.988 tonnellate, per un valore di produzione stimabile intorno ai 193 milioni di euro. Si tratta esclusivamente di tipologia extravergine. I frantoi che dichiarano di produrre olio biologico sono 1.736, principalmente concentrati in Calabria (343), Puglia (265), Sicilia (251) e Toscana (227).

	2010	2019	Variazione 2019/2010 (%)	Quota (Anno 2019) (%)
<b>Italia</b>	121.849	241.441	98,1	100
<b>Nord-Ovest</b>	320	752	135	0,3
Piemonte	29	59	103	0
Valle d'Aosta	0	0		0
Liguria	225	400	78	0,2
Lombardia	66	292	342	0,1
<b>Nord-Est</b>	936	1.687	80	0,7
Trentino-Alto Adige	36	97	169	0
Veneto	223	416	87	0,2
Friuli-Venezia Giulia	67	58	-13	0
Emilia-Romagna	609	1.116	83	0,5
<b>Centro</b>	23.132	34.054	47	14,1
Toscana	9.808	16.036	63	6,6
Umbria	4.392	6.151	40	2,5
Marche	1.643	2.946	79	1,2
Lazio	7.289	8.921	22	3,7
<b>Sud</b>	77.525	163.028	110	67,5
Abruzzo	2.924	3.597	23	1,5
Molise	496	1.065	115	0,4
Campania	3.436	9.643	181	4
Puglia	24.450	72.282	196	29,9
Basilicata	2.864	5.641	97	2,3
Calabria	43.354	70.981	64	29,4
<b>Isole</b>	19.936	41.920	110	17,4
Sicilia	17.026	38.389	125	15,9
Sardegna	2.910	3.531	21	1,5

Tabella 1: Superfici biologiche ad olio in Italia anni 2010 e 2019 – valori in Ha

Fonte: dati SINAB

Link al report:  
<https://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/12012>

[r.meo@isMEA.it](mailto:r.meo@isMEA.it)

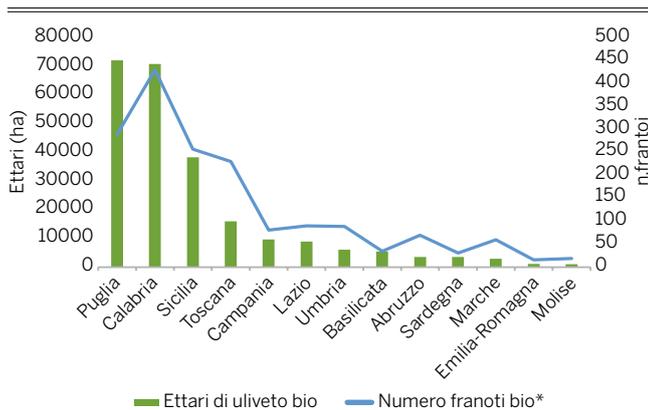
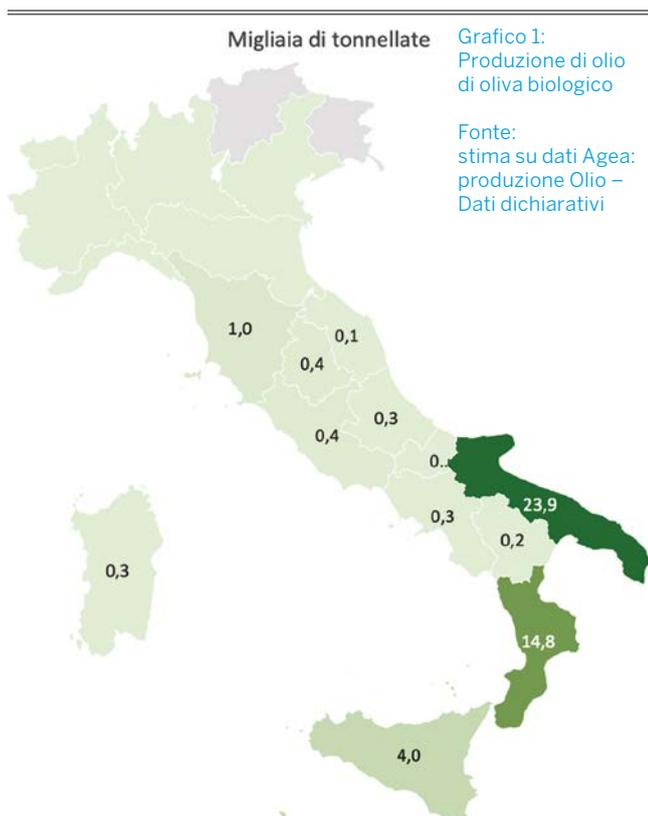


Grafico 2:  
Superfici ad olivo biologico e frantoi biologici (2019)

Fonte: SINAB  
stima su dati Agea

## Mercato

In Italia l'85% dell'olio biologico viene commercializzato dalla GDO dove sono presenti principalmente marchi propri della catena e marche industriali. Nel convenzionale solo il 65% dell'olio transita per il canale della distribuzione moderna, meglio organizzata nel nord del Paese dove le vendite di biologico sono storicamente più alte.

Si tratta principalmente di olio italiano anche se non mancano significative partite di prodotto certificato proveniente dalla Tunisia (18 mila tonnellate) e dalla Spagna (valore non definito). Il maggior flusso di olio biologico transita attraverso la "Filiera Industriale", costituita da imprese imbottigliatrici concentrate principalmente nell'Italia centrale.

Il prezzo dell'olio extravergine biologico sullo scaffale è costruito attorno alle caratteristiche merceologiche del prodotto, all'area di produzione e alla tipologia di processo produttivo. Negli ultimi anni il differenziale di prezzo con l'omologo prodotto non certificato si è andato assottigliando come conseguenza di un abbassamento del prezzo medio riconosciuto al bio.

## La catena del valore

L'indagine condotta da Ismea si riferisce ai principali modelli di filiera che contraddistinguono l'olivicoltura biologica:

- la filiera industriale, la più importante in termini di volumi, che acquista prodotto sfuso direttamente o per il tramite di mediatori, lo confeziona e commercializza con marchio proprio o della distribuzione moderna.
- la filiera dei frantoiani che rifornisce le imprese imbottigliatrici o vende privatamente l'olio di aziende locali.
- la filiera corta contraddistinta da aziende che commercializzano direttamente il proprio olio bio.

Attraverso delle interviste rivolte a un campione selezionato di operatori delle diverse fasi produttive sono stati analizzati i costi e ricavi attribuibili alle singole componenti economiche, partendo dal conto colturale delle aziende agricole fino alla rilevazione dei costi di molitura, di imbottigliamento e alle marginalità della distribuzione moderna. La catena del valore è stata poi calcolata come redistribuzione di costi e utili a partire dal prezzo al consumo di una bottiglia di olio d'oliva biologico.

## Filiera industriale

Per la filiera industriale si parte da un prezzo medio rilevato allo scaffale di 8,91 €/litro, ovvero il 100% nel modello della catena del valore.

Il margine che si riserva la distribuzione moderna è del 27,7% mentre la fase di imbottigliamento incide complessivamente per il 21,9%, di cui il 17,2% rappresentato da costi ed il 4,7% dal

marginale dell'impresa stessa. La fase di molitura assorbe il 9,1% sul prezzo di vendita, di cui il 5,6% di costi ed il 3,5% di marginalità dell'impresa. Infine, il peso complessivo della fase agricola è pari al 41,2% ed è costituito quasi interamente da costi di produzione delle olive biologiche visto che l'utile dell'agricoltore è solo dell'1,8%.

### Filiera dei frantoiani

Il prezzo medio al consumo dell'olio bio prodotto dai frantoiani e rilevato presso la GDO è di 15,6 €/litro. Si tratta dunque di un prodotto premium se comparato all'imbottigliamento della grande industria.

In questo caso l'utile del distributore è pari al 29,5%, i costi del frantoio (sia imbottigliamento che molitura) pesano per il 27,6% sul prezzo della bottiglia lasciando al frantoiano un guadagno del 12,5%.

Rispetto al percorso industriale, la componente agricola pesa meno (30,4%) sul prezzo finale che ricordiamo essere parecchio più alto. Ciononostante, la remunerazione per l'agricoltore resta marginale e inferiore al 2%.

### Filiera Corta

Non sorprende che la vendita diretta, laddove realizzabile, rappresenti il canale con il miglior ritorno economico per l'agricoltore. Partendo da un prezzo applicato al consumatore di 14,9 €/litro, dunque assimilabile al rilevato per l'olio di qualità dei frantoiani, in questo caso l'attivo per l'agricoltore è del 25%.

Tale vantaggio deriva soprattutto dalla mancata necessità di remunerare, con lo stesso prezzo di vendita, l'utile della fase commerciale e di trasformazione, mentre le altre componenti economiche si avvicinano alle precedenti filiere analizzate, con una fase di commercializzazione che assorbe il 28,4%, l'imbottigliamento il 14,0% e la molitura il 3,7%.

Interessante constatare come l'eventuale presenza di un intermediario, che può risultare essenziale quando i volumi da commercializzare sono significativi, riduce l'utile dell'agricoltore a un 11,3%.

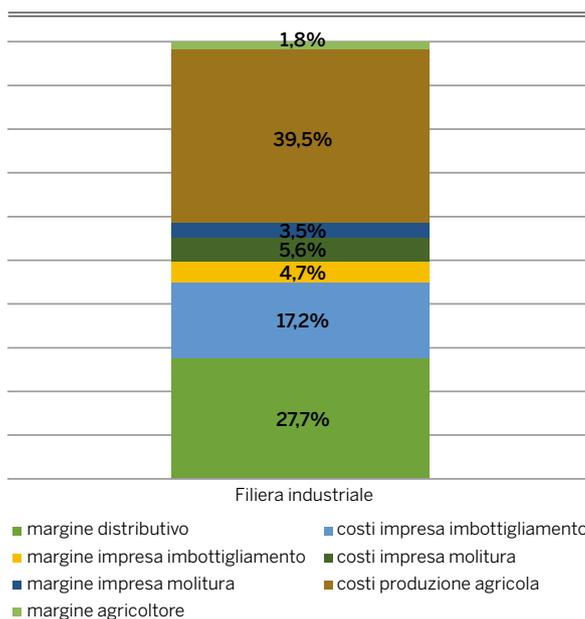


Gráfico 3: Catena del valore nella filiera industriale

Fonte: Elaborazione ISMEA

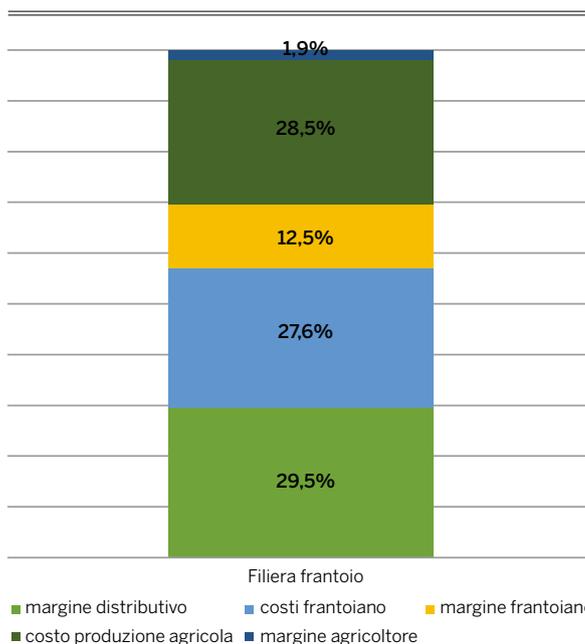


Gráfico 4: Catena del valore nella filiera frantoio

Fonte: Elaborazione ISMEA

### Le prospettive future della filiera

La proposta italiana di riforma della Politica agricola comunitaria (Pac) post 2023, condivisa a dicembre 2021 con la Commissione europea e in attesa di approvazione, prevede diverse novità per il settore olivicolo e per il biologico.

Alla filiera olivicola sono riservate molte attenzioni e un cospicuo pacchetto di aiuti poiché considerata strategica per lo sviluppo di diverse aree del Paese, per la salvaguardia di territori dall'elevato valore paesaggistico e per l'intrinseco valore in termini di biodiversità.

Gli olivicoltori saranno beneficiari di un apposito nuovo aiuto (ecoschema per la salvaguardia di olivi di particolare valore paesaggistico) e di un ulteriore pagamento a ettaro riservato alle colture individuate come strategiche per il Paese (aiuto accoppiato).

Sarà inoltre mantenuto, come in passato, un pacchetto di aiuti per gli interventi di miglioramento competitivo e della qualità del settore destinato agli olivicoltori associati all'interno di Organizzazioni di Produttori come prevedono gli stru-

menti dell'Organizzazione Comune di Mercato (OCM).

In tutti i casi, l'azione di supporto all'olivicoltura italiana prevede degli incentivi per la gestione sostenibile della fase produttiva stimolando, con appositi sostegni, la conversione e il mantenimento delle pratiche di agricoltura biologica. Ci sono, dunque, tutti gli elementi per ritenere che il futuro dell'olivicoltura biologica sarà verso una nuova spinta alla crescita.

Il report pubblicato da Ismea, oltre ad aver presentato un quadro economico dettagliato e una puntuale analisi costi-ricavi che caratterizzano i diversi approcci di mercato all'olivicoltura biologica ha sottolineato quanto una rivisitazione del comparto sia quantomai necessaria poiché la filiera mostra una complessiva incapacità di saper valorizzare il prodotto, anche quando contraddistinto da una certificazione ambientale come quella bio.

Una valutazione confermata dai numeri impietosi che mostrano come solo il 30% del raccolto di olive certificate ven-

ga trasformato in olio biologico.

Un'altra considerazione riportata nel documento si riferisce al prezzo di vendita dell'olio, troppe volte oggetto di strategie che la distribuzione moderna realizza per attirare e fidelizzare clienti. Trattasi di azioni commerciali che interessano anche il prodotto biologico, soprattutto quello a marca del distributore, considerato un prodotto "civetta", oggetto di diverse offerte.

A subirne gli effetti peggiori sono gli operatori della fase agricola che registrano, all'interno della catena del valore della filiera, gli utili più bassi quando impossibilitati a commercializzare direttamente il proprio prodotto. ⚙️

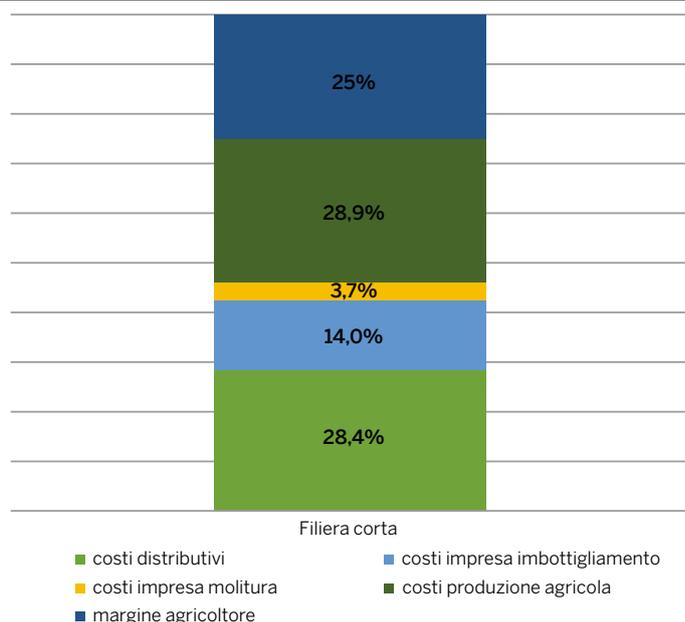


Grafico 5:  
Catena del valore nella filiera corta

Fonte:  
Elaborazione ISMEA

A cura di Romeo Salvi  
Farmacista, Past-President dell'Ordine  
dei Farmacisti di Pesaro Urbino

Montebello, 9 ottobre 2021

## COLTIVARE LA BIODIVERSITÀ

Su invito di Giuseppe Paolini, Presidente della Provincia di Pesaro Urbino, che ha portato i saluti, si è svolto a Montebello di Isola del Piano il convegno “Coltivare la Biodiversità”. Dopo la presentazione da parte di Margherita Sartori del video “50 anni di agricoltura Biologica” con protagonista la famiglia Girolomoni, il tema è stato trattato in maniera multidisciplinare dai relatori presenti: Leonardo Gubellini - Botanico, Sandro Di Massimo - Biologo, Giuseppe Curina - Agronomo, Flavio Di Luca - Farmacista, Romeo Salvi - Farmacista.

Nelle pendici orientali dei Monti della Cesana, nel Comune di Isola del Piano, si trova l'Area floristica “Montebello di Urbino”, istituita con L.R. N. 52 del 30 dicembre 1974 per la tutela delle specie vegetali che vivono spontanee. È un complesso di boschi, arbusteti e radure erbose nei pressi dell'antico Convento di Montebello, su una superficie di circa 4 ettari. In questa area floristica e nelle aree limitrofe è presente una flora molto ricca e diversificata che si genera dall'altitudine (tra i 400 e 500 m), dall'esposizione alla luce e dal substrato del terreno composto da formazioni calcareo-marnose. Nonostante la modesta altitudine sono presenti numerose specie che normalmente vivono a quote maggiori. Il bosco caducifoglio, governato a ceduo, è costituito prevalentemente da Roverella, da Carpino nero e da numerose altre specie arboree tra le quali il Melo fiorentino, rara ma rilevante la presenza fra gli arbusti del Citiso.

La natura sopravvive e cresce affidandosi a un processo creativo che si manifesta attraverso infinite possibilità e connessioni. È necessario partire da questa considerazione per capire il significato del termine “biodiversità”, il quale trova espressione nella varietà e nella differenziazione del mondo in cui viviamo.



Apertura  
del Convegno  
alla presenza  
di Giuseppe Paolini,  
presidente  
della Provincia  
di Pesaro Urbino  
e sindaco  
del Comune  
di Isola del Piano

---

**La biodiversità è la forza equilibrante di questo pianeta e la misura attraverso la quale vengono definiti i parametri di quantità e di qualità degli ambienti naturali e degli organismi che vi abitano.**

Questa ricchezza biologica, intesa come diversità genetica, di specie e di ecosistema, è il frutto di un lento e graduale cammino evolutivo che ha avuto origine circa tre miliardi di anni fa, partendo da semplici molecole organiche. In natura la "diversità" è un veicolo di inclusione e condivisione, un valore aggiunto che potenzia gli ecosistemi. Nel mondo uma-

no, invece, le cose non funzionano così bene: la diversità è spesso associata a un sentimento di esclusione che può sfociare in diffidenza, disgregazione, conflitto e ostilità. Non è un caso che negli ultimi decenni, a causa della pressione antropica, si è assistito ad una progressiva alterazione degli equilibri naturali con pesanti ripercussioni sull'ambiente. Basti pensare ai cambiamenti climatici, allo sfruttamento delle risorse naturali, al consumo del suolo, all'eccessiva urbanizzazione, all'agricoltura industriale, agli allevamenti intensivi, all'abuso di diserbanti. Fattori che, nel loro insieme, sono responsabili di una progressiva riduzione della biodiversità, dovuta principalmente a un impoverimento e ad una frammentazione degli habitat naturali.

Oggi circa il 16% dei terreni agricoli in Italia, grazie a pionieri che hanno creduto in questa attività, è in coltivazione biologica. Il concetto trainante dell'agricoltura biologica è la salvaguardia della fertilità naturale del terreno. In molti stu-

**CAPSULA PASCUCCI IN FIBRA NATURALE**  
**un contenitore rivoluzionario**

# THE WHITE REVOLUTION

**E' per i lettori di Mediterraneo che anticipiamo l'uscita della nuova capsula Pascucci, un sistema rivoluzionario, interamente vegetale, prodotta con sistemi dal bassissimo impatto ambientale.**

**Priva di residui in tazza offre un eccellente caffè biologico Pascucci**



di si è visto che i prodotti di agricoltura convenzionale contengono una percentuale del 30% superiore di residui di fitofarmaci rispetto ai prodotti di agricoltura biologica. Inoltre, in studi ancora più vasti, si è visto che i prodotti biologici hanno un contenuto di sostanze antiossidanti (notoriamente benefiche per la nostra salute come polifenoli e terpeni) che varia dal 20 al 40% in più rispetto a quelli coltivati tradizionalmente. Infatti, le piante se non vengono difese dall'esterno con fitofarmaci come nell'agricoltura convenzionale, imparano a difendersi da sole fotosintetizzando queste sostanze utili per contrastare malattie e parassiti. Il grano fa la parte del leone tra i cereali coltivati con metodo biologico. A questo scopo sono state recuperate varietà antiche come il farro e il grano Khorasan, poco produttivo rispetto ai grani moderni ma con qualità organolettiche e nutrizionali migliori, inoltre, ci sono varietà che ben si prestano in coltura biologica perché essendo più selvatiche hanno bisogno di meno attenzioni.

---

**Una buona qualità della vita è sicuramente correlata a una buona alimentazione naturale, con benefici personali e per il pianeta.**

Gli alimenti prodotti a chilometro zero, nel rispetto della stagionalità, sono sicuramente da privilegiare. Bisogna inoltre evitare eccessive manipolazioni, in particolare la cottura, che fa perdere molte caratteristiche agli alimenti. Il condimento dei cibi per essere insaporito necessita di particolari attenzioni, una per

tutte l'uso corretto del sale, possibilmente integrale, le cui caratteristiche sono di essere raccolto a mano (primo fiore), di avere un colore leggermente grigio o rosato, di essere asciugato al sole e al vento. Quindi, un alimento bilanciato e non trattato con processi che ne fanno perdere e modificare le caratteristiche organolettiche. Inoltre, le erbe aromatiche (soprattutto timo, borragine, salvia, rosmarino), con funzioni diverse fra loro, sono una preziosa fonte di sali minerali, vitamine, fibre e sostanze antiossidanti.

Con queste premesse è pertinente parlare della dieta mediterranea. Generalmente situazioni ambientali favorevoli determinano una buona qualità della vita e in questo caso le caratteristiche del nostro territorio costituiscono un vantaggio. Una buona conoscenza degli alimenti e una corretta tempistica di consumo possono rappresentare, tra l'altro, delle efficaci misure di prevenzione nei confronti di varie malattie. La dieta mediterranea, se usata in maniera equilibrata, soddisfa gli apporti nutrizionali in termini di carboidrati, proteine, grassi, vitamine e sali minerali. L'uso di carboidrati, pasta e pane, di origine integrale, una buona idratazione con l'aggiunta di frutta e verdura di stagione sono la base di una corretta alimentazione giornaliera. I grassi insaturi sono garantiti dall'olio extravergine di oliva e dalla frutta secca con guscio (noci, mandorle, nocciole), mentre le proteine possono essere ricavate dalla carne bianca, dai legumi e dalle uova. I formaggi tipici del territorio e il pesce del mare Adriatico rendono piacevole, gustosa e privilegiata l'alimentazione delle nostre zone che può prevedere con moderazione anche del buon vino, qualche salume e perché no una bella bistecca.

Nulla di nuovo, solo il rispetto della biodiversità, della stagionalità e della convivialità come prerogative e patrimonio della parte migliore della civiltà rurale. 🌱

# LE NOVITÀ PRINCIPALI DEL REG UE 2018/848 – PRODUZIONE VEGETALE E ANIMALE

A cura di Ermes De Rossi

Riportiamo schematicamente i principali punti della norma della produzione biologica mettendo in evidenza le conferme e/o le novità introdotte dal Regolamento UE 2018/848 per quanto riguarda la produzione vegetale e la zootecnia.

## Norme generali di produzione – Art. 9

- Possibilità di azienda mista bio/convenzionale => **Confermata**
  - per quanto concerne gli animali, siano interessate specie distinte;
  - per quanto concerne i vegetali, siano interessate varietà diverse facilmente distinguibili;
- Possibilità di piano di conversione per colture perenni => **Confermata**
  - Durata del periodo di conversione => **Confermata (Vedasi Allegato II – Parte I - 1.7. Conversione)**
    - due anni prima della semina o, nel caso di pascoli o prati permanenti, durante un periodo di almeno due anni prima della loro utilizzazione come foraggio biologico
    - nel caso delle colture perenni diverse dai foraggi, durante un periodo di almeno tre anni prima del primo raccolto di prodotti biologici.
- Possibilità di riduzione del periodo di conversione => **Confermata**
- Possibilità di certificare i prodotti in conversione => **Confermata** per prodotti vegetali monoingredienti, dopo almeno 12 mesi dalla data di prima notifica; **No** per prodotti animali
- Possibilità di certificazione della raccolta di piante selvatiche => **Confermata**
- Possibilità di certificazione dei funghi coltivati => **Confermata**

## Norme di produzione vegetale – Allegato II Parte I

- Divieto di produzione idroponica => **Confermato**
- Produzione legata alla terra => **Confermata e chiarita** (1.1 Le colture biologiche, ad eccezione di quelle che crescono naturalmente in acqua, sono prodotte su suolo vivo, o su suolo vivo mescolato o fertilizzato con materiali e prodotti consentiti nella produzione biologica, in associazione con il sottosuolo e il substrato roccioso) => **Eccezioni**: semi germogliati, cespiti cicoria, ornamentali ed erbe aromatiche vendute in vaso al consumatore finale, piante destinate al trapianto
- Possibilità di deroga per sementi e materiale vegetativo convenzionale => **Confermata**
  - **Allegato II Parte I 1.8 Origine dei vegetali, compreso il materiale riproduttivo vegetale - 1.8.1** Per la produzione di vegetali e prodotti vegetali diversi dal materiale riproduttivo vegetale, è utilizzato solo materiale riproduttivo vegetale biologico
  - Art. 3 Reg. delegato 2020/2146 => 1. In deroga all'allegato II, Parte I, punto 1.8.1, del regolamento (UE) 2018/848, per la produzione di vegetali e prodotti vegetali diversi dal materiale riproduttivo vegetale, può essere utilizzato materiale riproduttivo vegetale non biologico qualora non sia possibile l'uso di materiale riproduttivo vegetale biologico o in conversione, a condizione che le disposizioni della Parte I, punto 1.8.5.3 e, se del caso, i requisiti di cui alla Parte I, Punto 1.7, dello stesso allegato siano rispettati



- Obbligo rotazione pluriennale => **Confermato** con novità:
  - tranne nel caso di pascoli o prati permanenti, mediante l'uso della rotazione pluriennale delle colture, che includa obbligatoriamente le leguminose come coltivazioni principali o di copertura e altre colture da sovescio;
  - nel caso delle serre o delle colture perenni diverse dai foraggi, mediante l'uso di colture da sovescio e leguminose a breve termine e il ricorso alla diversità vegetale;
- Possibilità di utilizzo di concimi e ammendanti => **Confermata** con novità sul «documento giustificativo»: 1.9.3 Gli operatori tengono registrazioni dell'uso di tali prodotti compresi la data o le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto, la quantità applicata nonché la coltura e gli appezzamenti interessati. => i prodotti impiegabili sono quelli presenti nell'**Allegato II** del Regolamento di esecuzione 2021/1165.
- Possibilità di utilizzo di fitofarmaci => **Confermata** compresa la necessità del «documento giustificativo»: 1.10.2 Gli operatori tengono registrazioni che attestano la necessità di utilizzare detti prodotti compresi la data o le date in cui ciascun prodotto è stato utilizzato, il nome del prodotto, le sue sostanze attive, la quantità applicata, la coltura e gli appezzamenti interessati, nonché gli organismi nocivi e le malattie da controllare => i prodotti impiegabili sono quelli presenti nell'**Allegato I** del Regolamento di esecuzione 2021/1165
- Pascolo e spazio esterno obbligatorio => **Confermato**
- Definizione degli spazi minimi (al coperto e all'aperto) => **Confermata** => gli spazi sono definiti nell'**Allegato I** del Regolamento UE di esecuzione 464/2020
- Deroghe per edifici esistenti e notificati al 31/12/2021 => per **Suini** e **Avicoli** => le deroghe sono definite all'Art. 26 del Regolamento UE di esecuzione 464/2020
- Origine degli animali (e relative deroghe) => **Confermata** con novità: istituzione di banca dati; **Non più possibili per le pollastrelle**
- Gestione veterinaria (profilassi e trattamenti) => **Confermata**
- Possibilità di utilizzo di mangimi in conversione => **Confermata** con modifiche (max 25% della sostanza secca annua; fino al 100% se di produzione aziendale; max 20% proveniente dal primo anno di conversione se aziendale e da pascoli o prati o foraggiere perenni o colture proteiche seminate)
- Possibilità di utilizzo di mangimi proteici convenzionali => **Confermata**: solo per suinetti fino a 35 Kg e per pollame giovane; max 5% della sostanza secca annua; **fino al 31/12/2026**
- Rapporto foraggi/concentrati => **Confermato** (60/40 con deroga 50/50 nei primi tre mesi di lattazione)
- Possibilità di utilizzo di mangimi convenzionali => **Confermata** per **Spezie, Erbe Aromatiche e Melassa** (max 1% della sostanza secca annua), per **Lieviti** e per olio di pesce e alimenti proteici (solo per giovani animali non erbivori)
- Materie prime per mangimi e additivi per mangimi => le sostanze utilizzabili sono quelle presenti nell'**Allegato III** del Regolamento UE di esecuzione 1165/2021
- Possibilità di mangimi «consentiti» => **Confermata. Attenzione**: il riferimento normativo si trova nell'**Allegato III** (trasporto) del Regolamento UE 2018/848. ⚙️

### Norme di produzione animale – Allegato II Parte II

- Divieto di allevamento «senza terra» => **Confermato** (limite per le deiezioni zootecniche 170 KgN/Ha.anno; possibile la collaborazione con altre aziende biologiche)
- Produzione di alimenti aziendali **Confermata** con novità (dal 20 al 30% della sostanza secca annua per suini e avicoli; dal 60 al 70% per erbivori dal 01/01/2024)
- Periodi di conversione degli animali => **Confermati** con aggiunta di conigli (3 mesi) e cervidi (12 mesi)
- Deroga fino al 40% per l'introduzione di animali convenzionali in casi particolari => **Confermata** (sempre con autorizzazione della Regione)
- Possibilità di transumanza => **Confermata** con limitazioni (max 35 giorni, max 10% della sostanza secca annua)
- Deroga per stabulazione fissa => **Confermata** (sempre con autorizzazione dell'Autorità competente) con novità: per aziende con massimo **50 Animali** (esclusi gli animali giovani)
- Possibilità di interventi sugli animali => **Confermata** (sempre con autorizzazione dell'Autorità competente); compresa la cauterizzazione dell'abbozzo corneale

# MERCATO VOLONTARIO DEL CARBONIO

UNI/PDR 99:2021  
E BNEUTRAL:  
L'EVOLUZIONE  
NORMATIVA  
NEL SISTEMA  
NAZIONALE

di Ermes De Rossi

Lo scorso 15 marzo 2022 è stato approvato il regolamento di controllo per il carbonio alle frontiere. **L'Europa è il primo Paese al mondo che pone la questione del carbonio al centro delle politiche di importazione.** Questo regolamento sostanzialmente prevede per le aziende la necessità di responsabilizzare la propria filiera rispetto alla tematica del cambiamento climatico arrivando ad una strategia di gestione dei fornitori che passi attraverso la qualifica climatica degli stessi. In breve tale regolamentazione richiederà che le aziende non solo dichiarino la propria volontà e il proprio impegno verso obiettivi di mitigazione climatica, ma che allo stesso tempo si impegnino ad identificare il proprio contributo attraverso la misurazione della carbon *footprint* e una politica di impegno attivo rispetto alla neutralizzazione della stessa. Ciò comporterà inevitabilmente la necessità di applicare strumenti di contabilizzazione standardizzati che identifichino progetti di impegno il cui obiettivo principale dovrà essere la riduzione della CO<sub>2</sub> rispetto ad un valore di baseline.

Il rischio climatico è una tematica strettamente collegata ai flussi di scambio economico. Si tratta di una responsabilità per tutti gli attori della filiera che sono chiamati a rispondere per contrastare un cambiamento destinato ad avere effetti sulla libera circolazione delle merci. La questione diventa identificare strumenti in grado di garantire credibilità nel mercato rispetto al tema climatico. Strumenti che siano in grado di identificare il ruolo svolto da un soggetto all'interno della filiera economica in cui opera in modo da programmare un piano di interventi chiaro, raggiungibile e dichiarabile ai propri stakeholder.

In questo approccio la Prassi di Riferimento 99:2021 (UNI/PdR 99:2021) rappresenta uno strumento innovativo identificando due tipologie di soggetti climatici, uno responsabile di un debito e uno potenzialmente in grado di erogare un credito commercializzabile secondo i principi della domanda e dell'offerta. Si tratta di quantificare innanzitutto l'ammontare del debito ambientale e contestualmente identificare i serbatoi climatici idonei che possano fungere da credito creando le condizioni per certificare le informazioni.

All'interno della Prassi viene richiamato un Programma nazionale che riguarda la compensazione delle emissioni di gas ad effetto serra e la generazione di unità di aumento delle rimozioni degli stessi.

Esso è denominato Bneutral ed è stato sviluppato da Bios, ente certificatore della produzione biologica, proprio per fornire uno strumento alle organizzazioni e alle imprese che vogliono sia certificare il calcolo, la riduzione e la compensazione delle loro emissioni, che certificare progetti per il sequestro del carbonio.



La certificazione ai sensi di tale Programma è composta da diverse strategie che corrispondono a diversi gradi di impegno sul fronte delle emissioni di CO<sub>2</sub>, che vanno da un calcolo della *carbon footprint* del sistema individuato, vincolato ad una riduzione fissata, fino ad una strategia dedicata alla generazione di unità di aumento delle rimozioni misurate in CO<sub>2</sub> grazie a gestioni mirate sia di patrimoni naturali che di pratiche agronomiche a basso impatto. Queste unità “volontarie”, una volta validate e rendicontate in modo rigoroso e verificabile, possono essere convogliate nel mercato volontario e fornire un utile economico aggiuntivo all'azienda. Le strategie ad ora accettate dal programma riguardano l'addizionalità dello stoccaggio di carbonio derivante da agricoltura biologica, dall'utilizzo di biochar, dalla creazione di corridoi ecologici e dalla forestazione urbana.

La UNI/PdR 99:2021 è servita come strumento per consolidare e condividere i criteri operativi presenti nel Programma Bneutral. Si è presentato infatti il bisogno di identificare uno strumento in grado di garantire credibilità nel mercato rispetto al tema climatico ed individuare il ruolo svolto da un soggetto all'interno della filiera economica in cui opera in modo da programmare un piano di interventi chiaro, raggiungibile e dichiarabile ai propri *stakeholder*. La UNI/PdR 99:2021 è scaricabile gratuitamente nel sito di UNI all'indirizzo:

[http://store.uni.com/catalogo/uni-pdr-99-2021?josso\\_back\\_to=http://store.uni.com/josso-security-check.php&josso\\_cmd=login\\_optional&josso\\_partnerapp\\_host=store.uni.com](http://store.uni.com/catalogo/uni-pdr-99-2021?josso_back_to=http://store.uni.com/josso-security-check.php&josso_cmd=login_optional&josso_partnerapp_host=store.uni.com)

A partire da Marzo 2022, i certificati di conformità emessi da Bios per le aziende che si certificano secondo il Programma Bneutral, presentano il logo UNI Verified Claim, il quale dona valore aggiunto alle asserzioni.

All'indirizzo web <http://www.bneutral.it/> inoltre, nella sezione “Aziende Certificate”, si trova la lista delle aziende certificate Bneutral con relativo certificato scaricabile alla pagina dedicata.

Il cambiamento climatico è una delle maggiori sfide ambientali con cui oggi ci si confronta, ogni attività umana ha un effetto sull'ambiente e sul clima a causa delle emissioni di gas ad effetto serra che essa rilascia. La situazione climatica mondiale sta sollevando grandi dibattiti e c'è sempre più il bisogno di avere norme e regole ben riconoscibili e verificabili per dare alle aziende che vogliono operare in modo virtuoso la possibilità di essere premiate sul mercato. Le iniziative volontarie finalizzate alla riduzione, alla compensazione e all'assorbimento di gas serra stanno assumendo un'importanza crescente e i differenti attori del sistema hanno la necessità di relazionarsi a scopo commerciale, informativo, normativo e scientifico, sulla solida base di condivisi principi di attendibilità e affidabilità.

Proprio in questo contesto si sono inseriti il Programma Bneutral e la UNI/PdR 99:2021, rappresentando un esempio virtuoso di azione concreta verso la lotta ai cambiamenti climatici creando dialoghi tra soggetti debitori e creditori di carbonio che hanno una certa responsabilità in termini di cambiamento climatico e mitigazione dello stesso. ⚙️



Campagne  
Bios

43



QUALITA' CERTIFICATA

# BIOS

CONTROLLO E CERTIFICAZIONE PRODUZIONI AGROALIMENTARI



ENTE DI CERTIFICAZIONE DELLE PRODUZIONI BIOLOGICHE



CERTIFICAZIONI VOLONTARIE DI PRODOTTI E SERVIZI

<p>autorizzato</p> <p>AUTORIZZATO CON DECERTO MIPAAFT-ICQRF-VICO DEL 10-12-2018 N. 17893</p>	<p>accreditato</p>	<p>associato</p>	<p>associato</p>	<p>associato</p> <p>ASS.O.CERT.BIO</p>	<p>autorizzato</p>
<p>certificazione</p>	<p>autorizzato</p> <p>BioSuisse</p>	<p>certificazione</p>	<p>certificazione</p> <p>SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA</p>	<p>autorizzato</p>	<p>autorizzato</p>
<p>accreditato</p>	<p>collaborazione</p>	<p>certificazione</p>	<p>certificazione</p>	<p>certificazione</p>	<p>certificazione</p>

**BIOS s.r.l.**

Sede Centrale:

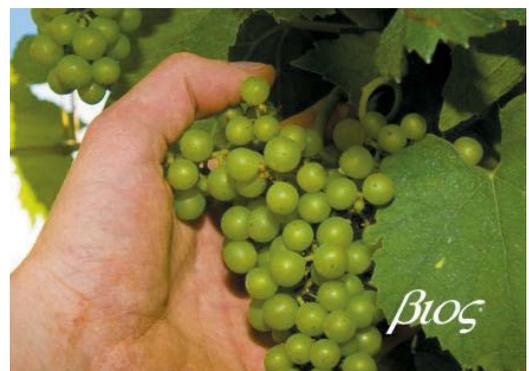
Marostica (VI) – Via Montello 6

Tel. 0424/471125

Fax: 0424/1909278

[www.certbios.it](http://www.certbios.it)

[info@certbios.it](mailto:info@certbios.it)



**Dalla Bneutral alla UNI/PdR 99:2021 l'evoluzione normativa in campo di riduzione delle emissioni di gas serra**

# COOPERATIVA GIROLOMONI

p 46

**Cristina Ortolani**

Girolomoni 1971-2021. Diario di un incontro

# GIROLOMONI 1971-2021. DIARIO DI UN INCONTRO

LA MONOGRAFIA  
AZIENDALE PER I 50 ANNI  
DELL'ECOSISTEMA GIROLOMONI:  
APPUNTI LUNGO IL PERCORSO



Custodi della terra  
Girolomoni 1971-2021

A cura di Cristina Ortolani  
Con la prefazione di Leonardo Becchetti

di Cristina Ortolani  
Ricercatrice e autrice free-lance

*Pesaro-Montebello, 4 marzo 2021.* Nebbia. Nebbia dalla costa alle colline, e più si sale più si infittisce. Difficile orientarsi, pochi i riferimenti, giusto qualche edificio che sbucca dall'aria lattiginosa in prossimità dei centri abitati. Il bianco inghiotte anche la segnaletica mentre gli alberi più imponenti si protendono sulla strada, tra *Amarcord* e le foreste delle fiabe. Da molto tempo non tornavo a Montebello. Ricordo la locanda, sapori di campagna, quasi di casa; un prato smagliante davanti al monastero, dove negli anni '90 ascoltai Gino Girolomoni e, forse, Sergio Quinzio.

*Montebello, 23-24 giugno 2021.* Sono i giorni di San Giovanni Battista, più o meno gli stessi nei quali cinquant'anni fa Gino imprendeva i lavori al monastero. Il paesaggio si dispiega in una compiutezza che appaga il cuore e la mente, il vento lucida i colori pieni del solstizio d'estate; valli e rilievi sono scanditi da accordi di verdi e gialli punteggiati dai papaveri rossi. Sullo sfondo i calanchi tratteggiano una natura più scabra, dai toni bruni come il saio degli eremiti che questi luoghi hanno scelto lungo i secoli: il pensiero va al beato Gambacorta da Pisa, a Montebello dal 1377.

Il silenzio avvolge la collina. Di notte e - ciò che più sorprende - anche di giorno, quando il pastificio è in piena attività. "Rispetto" non appare, qui, una parola vana. Il complesso dello stabilimento non insidia l'armonia dell'ambiente, il suo profilo ribadisce l'eccezionalità di un'impresa ritenuta impossibile eppure realizzata, la possibilità concreta di restituire la vita a un territorio che fu dimenticato.

*Pesaro-Montebello, febbraio 2022.* La nebbia è tornata a velare la vista ma ormai Montebello mi è familiare. Nuove impressioni ravvivano i ricordi; le case, gli alberi, le curve della strada rimandano a fatti e volti di una storia che ho interrogato per quasi un anno, una storia che da Isola del Piano, tra Pesaro, Fano e Urbino, si proietta al mondo intero, intrecciandosi allo sviluppo dell'ambientalismo mondiale.

Mille frammenti delineano il diario di un lavoro impegnativo quanto entusiasmante. L'upupa che vigila su un'intervista e i falchi che disegnano l'azzurro del cielo; nel museo "Sulle tracce dei nostri padri", i volti scavati dei vecchi di Isola del Piano, non così dissimili da quello di Black Elk - Alce Nero; il tramonto dalla locanda e il «Piatto del cinquantesimo» (pene Graziella Ra, crema di pane integrale, fonduta di pecorino di fossa, funghi prugnoli e briciole al finocchietto); il piccolo eremo ai piedi del monastero, dove alla croce si affianca la *menorah*. Infine, Gino e Tullia che riposano nella chiesa della Santissima Trinità, segno potente di appartenenza a un luogo.

«A Montebello c'è "l'in più": è Gino, lo ha lasciato lui» (Gianozzo Pucci, giugno 2021).



# DIALOGHI E RIFLESSIONI

## CONVERSIONE ECOLOGICA

p 49

**Giovanni Gostoli**

La sostenibilità praticata e generata  
nei Comuni e nelle Città

p 53

**Lorenzo Olivieri  
Jacopo Tabanelli**

Laboratori di comunità negli ecovillaggi: diamo vita  
ad una nuova società

p 57

**Damiano Bondi**

L'etica del cibo, ieri e soprattutto oggi

## O.P. SOLCO MAGGIORE

p 59

**Antonio Vocca**

...perché il nostro è il lavoro più bello del mondo.  
Uno spaccato della centrale ortofrutticola

p 60

**Giuseppe Celli**

Con la libertà della mente e la letizia nel cuore

p 61

**Filomena Vocca**

Reportage dal campo

p 63

**Maria Carlotta Vocca**

Dalla "Prima Origine delle Fabbriche" a Paestum

## DAL MONDO

p 64

**a cura della Redazione**

Ucraina: venti di guerra (fredda)?  
Un colloquio con Giorgio Fornoni

di Giovanni Gostoli  
Direttore Rete dei Comuni Sostenibili

[direttore@comunisostenibili.eu](mailto:direttore@comunisostenibili.eu)

# LA SOSTENIBILITÀ PRATICATA E GENERATA NEI COMUNI E NELLE CITTÀ

Una giornata che rappresenta una pagina storica del nostro Paese: lo sviluppo sostenibile è entrato nei principi fondamentali della Costituzione Italiana. L'iter si è concluso alla Camera dei Deputati l'8 febbraio 2021. Oggi l'articolo 9 afferma che *"La Repubblica (...) tutela l'ambiente, la biodiversità e gli ecosistemi, anche nell'interesse delle future generazioni"* e che *"la legge dello Stato disciplina i modi e le forme di tutela degli animali"*. Nell'articolo 41 è scritto che *"L'iniziativa economica privata (...) non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana, alla salute, all'ambiente"* e che *"la legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali e ambientali"*.

È una grande conquista che rappresenta un nuovo inizio per accelerare il processo di sviluppo sostenibile e la transizione ecologica che devono essere al centro della ripartenza post Covid. D'altronde dalla pandemia si può uscire migliori o peggiori. La sostenibilità è il concetto chiave che genera una *resilienza trasformativa* capace di farci uscire dai problemi di questo tempo con un balzo in avanti per migliorare la qualità di vita delle persone e delle comunità locali, salvaguardare il benessere dell'umanità e del Pianeta, delle generazioni di oggi e quelle di domani.

Per la Rete dei Comuni Sostenibili, per tutte le Città e i Comuni aderenti, questo passaggio rappresenta un'ulteriore conferma dell'utilità e della necessità del progetto per cui è nata l'Associazione: accompagnare città e comuni al raggiungimento e alla "territorializzazione" di Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. I governi locali sono fondamentali per raggiungere più di 100 dei 169 target di Agenda 2030 (*Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico*), ma i Comuni hanno bisogno di essere accompagnati, supportati e sostenuti. Oggi il processo di trasformazione ver-



In alto: Giovanni Gostoli

Consegna della targa "Rete dei Comuni Sostenibili" alla Città di Prato

so lo sviluppo sostenibile (*ambientale, economico e sociale*) è sostenuto da una legislazione coerente (*Unione europea, Stato italiano e Regioni*) e importanti opportunità di finanziamento.

Nei mesi scorsi abbiamo vissuto una positiva fase di sperimentazione del “set” dei 101 indicatori per misurare le politiche locali di sostenibilità che, in sostanza, rendono concreti e “mettono a terra” i principi contenuti negli Obiettivi e nei traguardi di Agenda 2030. L’Alleanza italiana per lo sviluppo sostenibile (ASviS) ha pubblicato a dicembre il secondo Rapporto annuale “I territori e gli Obiettivi di sviluppo sostenibile”. L’indagine misura e analizza il posizionamento di regioni, province e città metropolitane, delle aree urbane e dei comuni, rispetto ai 17 Goals per lo sviluppo sostenibile delle Nazioni Unite. È lo studio più qualificato della più grande coalizione della società civile mai creata in Italia, con circa 300 organizzazioni aderenti, come università, centri di ricerca, associazioni di impresa, fonda-

zioni, sindacati e reti di istituzioni. Per la prima volta nel Rapporto 2021 è presente, con una scheda descrittiva del progetto, la Rete dei Comuni Sostenibili: l’esperienza pur in fase sperimentale è già considerata tra le buone pratiche di “territorializzazione” degli SGD. Un riconoscimento autorevole che testimonia il consolidamento di una progettualità che prevede un monitoraggio volontario, impegnando i Comuni aderenti in un percorso virtuoso, innovativo e concreto.

L’Agenda 2030 non è solo un insieme di obiettivi e traguardi per migliorare la qualità di vita, ma un manuale concreto per agire nella realtà quotidiana. La sostenibilità si può misurare e si deve misurare per fare una buona pianificazione strategica: oggi è possibile anche a livello locale grazie al progetto della Rete dei Comuni Sostenibili. Un percorso che vuole favorire un’integrazione più forte nei Comuni italiani con la *Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile* che in questi anni, grazie all’A-

SviS e al MiTE, ha compiuto dei passi avanti importanti. C’è bisogno di costruire un quadro di conoscenza e coerenza a livello comunale rispetto a obiettivi e traguardi delle Nazioni Unite. È fondamentale monitorare l’attività locale per aumentare la consapevolezza e la trasparenza nelle scelte che interessano gli amministratori e le intere comunità locali.

L’avvio del progetto nel 2021 è avvenuto in tre fasi: la prima, a gennaio, con la presentazione da parte di ALI Autonomie Locali Italiane della nuova Associazione dei Comuni Sostenibili; poi, tra marzo e aprile, il Comitato scientifico ha approvato il primo “set” sperimentale di 101 indicatori locali; infine, nella terza fase, a giugno, sono stati presentati i servizi che offre l’associazione per accompagnare i Comuni nella sfida della sostenibilità. Dalla scorsa estate, poi, con le prime realtà aderenti è stata avviata la fase sperimentale di misurazione e monitoraggio che si concluderà in primavera.



**Il progetto prevede non solo il monitoraggio degli indicatori, aspetto fondamentale per avere consapevolezza della situazione, ma impegna anche l'amministrazione comunale a darsi degli obiettivi di miglioramento di performance degli stessi indicatori al fine di migliorare il benessere delle comunità locali.**

Le Città e i Comuni aderenti, infatti, si impegnano a farsi monitorare annualmente ma anche a darsi degli obiettivi di miglioramento delle *performance* degli indicatori stessi, sviluppando progetti concreti, attraverso una pianificazione strategica, a partire dai DUP fino alla redazione delle Agende Locali 2030. Insomma, misurare è lo strumento essenziale e fondamentale, ma non il fine. L'obiettivo è quello di indirizzare le decisioni dei governi locali e delle "policy" su percorsi che generano benessere collettivo.

A Cuneo in Piemonte, Prato in Toscana, Crispiano in Puglia, Crema in Lombardia, Gualdo Tadino in Umbria e Agnone in Molise sono stati consegnati i primi "Rapporti annuali di strategia locale per lo sviluppo sostenibile" frutto di un'accurata elaborazione dei questionari sugli indicatori. In primavera il Comitato scientifico farà una valutazione della fase sperimentale portando integrazioni e correzioni al "set" di indicatori che per natura non è rigido, ma flessibile alle nuove esigenze e alle disponibilità di dati.

In questi primi mesi di attività, nonostante la pandemia Covid-19 che ha segnato drammaticamente la quotidianità del Paese, al 31 dicembre 2021 erano già oltre 50 le Città e i Comuni che hanno aderito e altrettante sono in fase di ultimazione dell'iter di adesione con l'approvazione della Delibera di Giunta e il versamento della quota associativa annuale che vale per 12 mesi di attività. Tra questi: 7 città capoluogo, 24 comuni sotto i 5 mila abitanti, 6 tra i 5 e i 15 mila abitanti, 21 tra i 15 e i 100 mila abitanti, 1 oltre i 100 mila abitanti. Per un totale di popolazione dei Comuni aderenti pari a 1.086.074 cittadini. Oltre 300 le manifestazioni di interesse da tutta Italia dei Comuni. Crescono anche le associazioni e le organizzazioni che desiderano siglare intese con la Rete.

Le prime partnership sono state con *Next - Nuova Economia per tutti*, *Labsus - Laboratorio per la sussidiarietà e la Fondazione Appennino*. Con la Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa, grazie alla collaborazione consolidata con ALI Autonomie



Da sinistra:  
Consegna della  
targa di adesione  
al Comune  
di Quiliano,  
a Grottammare  
e ai primi Comuni  
della Toscana

Locali Italiane, è stato organizzato il primo Corso di alta formazione Politico-amministrativa all'interno dell'ultimo Festival delle Città a cui hanno partecipato circa 100 giovani amministratrici e amministratori. Le sinergie sono orientate a costruire forme di collaborazione e cooperazione sui temi della sostenibilità, sulla sperimentazione degli indicatori e offrire nuovi servizi ai comuni aderenti. Insieme alle ottime professionalità di Leganet srl, società di servizi ALI, sono stati promossi i primi webinar formativi, gratuiti per i comuni sostenibili, sugli strumenti di pianificazione strategica.

Infine, il 2022 è anche l'anno della prima edizione di "Comuni Sostenibili On The Road": un viaggio nelle realtà che hanno avviato la transizione ecologica. Stiamo raccontando le buone pratiche di sostenibilità ambientale, economica e sociale che crescono dal basso, anche nei piccoli e medi Comuni, per condividere i progetti e dare protagonismo ai sindaci. L'iniziativa si concluderà in au-

tunno al Festival delle Città a Roma promosso da Ali Autonomie dove, siamo fiduciosi, sarà presentata la nuova edizione 2022/2023. La "puntata pilota" è stata realizzata nella città di Grottammare (Marche). Per ciascuna tappa è prodotto un reportage video con interviste e testimonianze sulle buone pratiche di sostenibilità realizzate nel Comune, la redazione di un "diario di viaggio" e un racconto fotografico che ognuno può visionare nei social network del promotore, Ali Autonomie e Rete dei Comuni Sostenibili, e nei siti web: [www.comunisostenibili.eu](http://www.comunisostenibili.eu) e [www.aliautonomie.it](http://www.aliautonomie.it). L'iniziativa, tra l'altro, ha ottenuto la partnership di Enel e le media partnership della trasmissione "Caterpillar" Rai Radio 2 e del settimanale "TPI - The Post Internazionale".

Insomma, un progetto utile a praticare la sostenibilità e diverse iniziative per "fare rete" affiancando i Comuni e le Città, i sindaci e gli amministratori locali, nella strada generativa che può condurci a un presente e un futuro migliore.

Come ha scritto Hazan Özbekhan, cofondatore e primo direttore del Club di Roma, 1968: *"Programmare non è proiettare il presente nel futuro, ma l'opposto, avere una idea di futuro da innestare nel presente"*. ⚙️



Consegna  
della targa  
a Sestri Levante

# LABORATORI DI COMUNITÀ NEGLI ECOVILLAGGI: DIAMO VITA AD UNA NUOVA SOCIETÀ

di Lorenzo Olivieri e Jacopo Tabanelli  
Fondatori della Compagnia di Viaggi Mistici Chakruna Way of Living

Correva il mese di Marzo 2020, quando i sottoscritti Lorenzo Olivieri e Jacopo Tabanelli, amici, colleghi ed esploratori di mestiere, fondatori della Compagnia di Viaggi Mistici Chakruna Way of Living, ci siamo trovati a trascorrere la prima quarantena in luoghi dove la natura la fa da padrona. Lorenzo che viveva sulle Ande peruviane per circa sei mesi all'anno, si era trasferito per qualche settimana a Panama per un ritiro spirituale, mentre Jacopo era in Birmania per un'esplorazione.

Allo scoppio della pandemia, entrambi, abbiamo trovato rifugio in ecovillaggi, rispettivamente nella giungla centro americana e asiatica.

Jacopo, dopo essersi trasferito a Bali, è riuscito a tornare in Italia dopo circa due mesi, mentre Lorenzo rimase bloccato per ben tre mesi, cercando invano di tornare in Perù. Proprio a Panama numerose vicende diedero vita anche ad un libro chiamato *La Mia Quarantena nella Giungla\_Ispir-Azioni per una Nuova Umanità* (Chakruna Publishing), pubblicato appena Lorenzo tornò in Italia, nel giugno del 2020.

All'inizio dell'estate italiana, e del prolungarsi delle restrizioni sanitarie, ci siamo posti numerose domande, tra le quali, la più urgente: "É questo il mondo in cui vogliamo vivere?"

Emozioni contrastanti si aprirono nella nostra mente, fra cui lo stile di vita che abbiamo vissuto in questi anni, ma soprattutto, l'esperienza in comunità all'interno di ecovillaggi all'estero, che negli ultimi mesi ci aveva cambiati dentro e fuori. Ci siamo accorti che esiste uno stile di vita differente, più umano ed ecologico, basato sulla connessione con Madre Terra e con gli spiriti della natura. La vita in un piccolo ecovillaggio, tra gli animali e la vegetazione, ha accelerato dentro di noi la nascita di una nuova coscienza che molti potrebbero pensare utopia.

Trascorrendo le prime giornate estive, motivati dal caldo della penisola, ini-



I curatori del libro Lorenzo e Jacopo  
all'Ecovillaggio Borgo Basino in occasione  
di un Laboratorio di Comunità

Il 10% della raccolta fondi per il libro  
"Vivi gli Ecovillaggi d'Italia" è stato donato  
alla Rete Italiana Villaggi Ecologici

ziammo a chiederci con insistenza se esistono anche in Italia comunità che vivono in connessione e in armonia con l'ambiente naturale circostante.

Ci siamo accorti così che lo stesso quesito ci arrivava, come un'onda, anche dalle persone che incontravamo ogni giorno nei nostri laboratori e corsi e dagli amici della nostra community. Alcuni, dopo il periodo di lockdown, esprimevano la necessità di spostarsi all'aria aperta e di incontrare altre persone, in luoghi naturali.

Le nostre prime conversazioni italiane erano tutte indirizzate verso un'estate di nuove scoperte ed esplorazioni. Ispirati anche dalle nostre esperienze, sulla bocca di tutti i nostri amici, colleghi ed esploratori Chakruna, c'era la parola "ecovillaggi". Che cosa sono questi luoghi?

Vi citiamo una parte del nostro ultimo libro, in cui spieghiamo proprio cosa sono:

"Dalla nostra esperienza e ricerca personale abbiamo scoperto che l'ecovillaggio è una collettività basata sulla sostenibi-

lità ambientale e sulla vita in una comunità intenzionale. I principi base degli ecovillaggi che abbiamo visitato sono gli stessi che descrive l'ecologo e agronomo australiano David Holmgren (che ne è uno dei maggiori teorici):

- adesione volontaria dei partecipanti e condivisione dei principi fondanti che hanno dato vita alla comunità intenzionale;
- i nuclei abitativi vengono progettati per ridurre al minimo l'impatto ambientale ed essere "più leggeri sul pianeta";
- utilizzo di energie il più possibile rinnovabili;
- autosufficienza alimentare basata sulla permacultura o altre forme di agricoltura biologica.

Grazie alle loro prime ricerche, scopriamo che le realtà degli ecovillaggi intendono dar vita a nuove forme di convivenza, in modo da rispondere alla disgregazione del tessuto familiare, culturale e sociale dell'attuale condizione umana presente nelle città.

M O L I N O

DeVita



*Granelli d'oro  
per i vostri gioielli di pasta*



[www.molinidevita.it](http://www.molinidevita.it)

**Industria Agroalimentare De Vita srl**

Sede Legale: Via Donizetti 16 - 71033 Casalnuovo Monterotaro (Foggia - Italy)

Stabilimento: S.P. 11 Torremaggiore - Casalnuovo Monterotaro Km 14

71030 Casalvecchio di Puglia (Foggia - Italy)

Tel. +39 0881.558556 - Fax +39 0881.558451 Tel. +39 3409832238 +39 3409641335

[www.molinidevita.it](http://www.molinidevita.it) - mail: [info@molinidevita.it](mailto:info@molinidevita.it)

## L'ecovillaggio, in pratica, è una comunità intenzionale di individui, che danno vita a un laboratorio di ricerca e sperimentazione, riguardante stili di vita alternativi e modelli socio-economici più sostenibili.

All'interno di questi progetti condivisi, si vive insieme e si tende al massimo all'autosufficienza, soddisfacendo il più possibile lavoro, svago, espressione di sé, educazione, bisogni affettivi e ogni altra esigenza di chi ne prende parte.

Durante una conversazione riflettiamo sul fatto che sarebbe molto bello fare il giro degli ecovillaggi d'Italia, e anche la risposta di molti amici ed esploratori è subito entusiasta. Que-

sta idea inizia a circolare tra varie comunità di viaggiatori e ricercatori italiani, che noi chiamiamo "Esploratori dell'Essere". Iniziamo a informarci: dove si trovano gli ecovillaggi in Italia? E quali comunità esistono? Così organizziamo incontri online con gli Esploratori della nostra Compagnia, nei quali ci confrontiamo su questa tematica.

Abbiamo scoperto che è presente una Rete Italiana di Villaggi Ecologici e abbiamo avviato contatti. Questo ci ha donato una grande ispirazione per iniziare la nuova avventura, che dopo circa due anni di laboratori si è da poco trasformata anche in un libro: *Vivi gli Ecovillaggi d'Italia, Esperienze e soluzioni dalla vita comunitaria* (Chakruna Publishing, 2022)

Il giro degli Ecovillaggi d'Italia partito il 15 luglio del 2020, si è trasformato in una comunità di individui che stanno generando veri e propri Laboratori di Comunità in presenza. Insieme al gruppo di persone che hanno vissuto in ecovillaggi italiani per tutta l'estate, prima di partire con i laboratori, abbiamo scritto un manifesto con dieci principi che sono le



Gruppo al Laboratorio di Comunità nell'Ecovillaggio Borgo Basino



Facilitazione di comunità per aprire la strada alla condivisione e alla progettazione

linee guida di questo cammino che stiamo vivendo insieme:

1. Seguiamo quattro principi: riduci, riusa, ricicla e coopera, viviamo la vita ispirandoci alla Carta della terra (<https://www.cartadellaterra.it>).
  2. Aspiriamo a vivere in piccole comunità in natura dove le persone cooperano, ispirando azioni più sostenibili anche a chi vive in città.
  3. Ci confrontiamo liberamente e orizzontalmente in cerchio seguendo i valori del rispetto e dell'ascolto dell'altro.
  4. Promuoviamo una modalità di vita che sviluppa appieno le qualità personali e spirituali degli esseri umani.
  5. Consideriamo gli elementi essenziali alla vita umana (aria, acqua, cibo) risorse indispensabili e disponibili per ogni essere umano.
  6. Ci ispiriamo alla saggezza delle culture native/popolari e al principio della reciprocità.
  7. Crediamo che l'insieme di più individui sia molto di più della somma algebrica dei singoli elementi.
  8. Consideriamo l'esercizio e la diffusione libera delle arti come valore di crescita ed evoluzione per l'umanità.
  9. Le comunità si creano con il principio di risonanza attraendo persone dalla consapevolezza simile, creando un rapporto rispettoso e amorevole con le altre forme di vita e la natura.
  10. Costruiamo percorsi e progetti che uniscono gli esploratori e avventurieri della vita, con ogni mezzo di comunicazione, in presenza o a distanza.
- Per quale motivo stanno nascendo queste nuove comunità ed ecovillaggi italiani? Ciò che abbiamo visto e sentito in questi due anni è che

**molto spesso nelle nostre case  
siamo molto più inquieti di quello  
che dovremmo essere, appesantiti  
dalla sensazione che qualcosa di grande  
manchi nelle nostre vite.**

E abbiamo scoperto che ciò che cerchiamo, e tantissime persone cercano, è il senso della comunità. Per lungo tempo l'essere umano è stato una creatura tribale ed ora non lo siamo più. Viviamo in comunità virtuali, ma in pochi cercano di ripensare a un modo nuovo in cui le persone possono vivere insieme realmente. Allora se lo fanno in pochi, immaginiamo noi per un momento cosa possa significare vivere in una comunità ideale!

Per scoprirlo vivremo in un gruppo di eleganti edifici ecologici in campagna o in città. Ognuno con la sua casetta o appartamento, 10 o 20 in tutto, circondati da una serie di spazi comuni. Colazione, pranzo e cena si potranno consumare in compagnia seduti davanti a grandi tavole.

Ciò che ricerchiamo profondamente dentro di noi sono Nuove Comunità di Affinità Elettive.

Per iniziare a vivere questa visione, abbiamo realizzato i Laboratori di Comunità: creando così prototipi di gruppi intenzionali e temporanei di persone, che apprendono e mettono in pratica tutti gli strumenti utili per la vita

in comune, come la sociocrazia<sup>1</sup>, la scelta degli accordi di base, la comunicazione empatica, il *dragon dreaming*, le mappe mentali, la via del cerchio e alcune conoscenze di crescita personale e spirituale per facilitare l'inserimento del singolo nella vita comunitaria. Questo processo viene guidato da facilitatori che hanno grande esperienza in questo campo, come Andrea Safir Stagliano, che è stato copresidente della RIVE, insieme a noi, Jacopo e Lorenzo, con momenti di approfondimento, lavoro e scavo interiore e di cerimonie che provengono da tradizioni ancestrali di vari popoli nativi, vissute durante i nostri viaggi.

Lo scorso laboratorio di comunità si è tenuto a Borgo Basino, in provincia di Forlì-Cesena, e ha coinciso con l'uscita del libro *Vivi gli Ecovillaggi d'Italia*. In questo agriturismo ed ecovillaggio, lo abbiamo presentato ai partecipanti del laboratorio e di alcuni amici che l'hanno supportato tramite crowdfunding (il 10% è stato donato dalla Rete Italiana Villaggi Ecologici). Abbiamo visitato insieme l'ecovillaggio e fattoria didattica di cui siamo stati ospiti per le successive due settimane, pranzando insieme con gli ospiti e gustando la pasta biologica che la Cooperativa Girolomoni ci ha donato, in qualità di sponsor, sostenendo il progetto e la visione di questo stile di vita. Siamo profondamente grati ai fratelli Giovanni Battista, Maria e Samuele Girolomoni, insieme agli oltre 185 sostenitori, il fondatore di Macrolibrarsi Francesco Angelo Rosso, partner logistico del progetto, per aver contribuito alla realizzazione di questa opera editoriale scritta da 33 autori. Questo libro rappresenta un primo passo per una Vita Nuova per tante persone in transizione, e per un Mondo Nuovo. 🌱

<sup>1</sup>La Sociocrazia, nota anche come Governance Dinamica, è un sistema di gestione e un metodo decisionale che ha lo scopo di arrivare a soluzioni che creino sia un ambiente socialmente armonioso che organizzazioni ed imprese produttive.

di Damiano Bondi  
Ricercatore presso il Dipartimento  
di Economia, Società e Politica  
Università degli Studi Carlo di Bo  
di Urbino

*Di tutto questo si è parlato nel Convegno "Salute, sicurezza alimentare, sostenibilità" che si è tenuto dal 14 al 16 ottobre 2021, presso il Dipartimento di Economia, Società, Politica dell'Università degli Studi di Urbino Carlo Bo e il Monastero di Montebello.*



1506  
UNIVERSITÀ  
DEGLI STUDI  
DI URBINO  
CARLO BO  
DESP  
DIPARTIMENTO DI  
ECONOMIA, SOCIETÀ, POLITICA

## Salute, sicurezza alimentare, sostenibilità

URBINO, 14-16 ottobre 2021



# L'ETICA DEL CIBO, IERI E SOPRATTUTTO OGGI

Il fenomeno della nutrizione ha sempre rivestito una forte valenza simbolica e pratica. Esso riguarda anzitutto la nostra stessa basilare sussistenza: ci ricorda ogni giorno che non siamo esseri autosufficienti, che dipendiamo dal mondo esterno e che partecipiamo di cicli di scambio di materia ed energia.

**Nel nutrimento, inoltre, si tengono insieme tre dimensioni profondamente umane, i cui termini, non a caso, derivano dalla stessa radice etimologica: coltura, cultura, culto.**

Il cibo è produzione, sottoposto a tutte le variabili geografiche, economiche e tecniche che questo comporta; atto sociale, in cui si esprimono amicizie, si stringono alleanze, si evidenziano divergenze di rango, si creano mode; e, infine, rito, ripetizione di azioni che ci tengono in vita e ci legano al mondo e agli altri. Non è un caso che in tutte le tradizioni religiose del mondo l'atto del cibarsi sia oggetto di prescrizioni e al centro di pratiche rituali, dai sacrifici animali fino all'Eucarestia. Quando si cita la famosa massima di Feuerbach "l'uomo è ciò che mangia", spesso non si sa che essa compare come sottotitolo di un'opera il cui titolo è "Il mistero del sacrificio" (*Das Geheimnis des Opfers*, 1862<sup>1</sup>). Feuerbach, cioè, è uno dei primi studiosi che, con piglio antropologico, indaga il nutrimento come rappresentazione di ciò che gli esseri umani *sono e vorrebbero essere*. I sacrifici, le pratiche culinarie, le modalità di conservazione etc., sono tutti modi in cui il cibo viene *trasfigurato*: da bisogno a desiderio, da istinto a cultura, da materia a simbolo<sup>2</sup>. Pensiamo a quanto sia importante e socialmente codificato, ad esempio, l'atto del riunirsi insieme a tavola in certo folklore italiano: perdere questa tradizione non significa semplicemente mangiare in altro modo, ma vivere secondo altre rappresentazioni di sé e del mondo.

Oggi, rispetto al passato, ogni tipo di cibo è potenzialmente disponibile in ogni stagione dell'anno e in ogni latitudine del globo. In breve,

**il cibo è diventato una questione di scelta, dunque una questione etica.**

La società occidentale contemporanea mostra, in merito, due atteggiamenti opposti.

<sup>1</sup>Trad. it. L. Feuerbach  
*L'uomo è ciò che mangia*,  
Morcelliana, Brescia 2015

<sup>2</sup>Cfr. A. Fabris, *Cibo e consumo*, in G. Colombo (ed.),  
*A tavola con Dio e con gli uomini. Il cibo tra antropologia e religione*, Vita e Pensiero,  
Milano 2016

Da una parte c'è una ignoranza quasi completa – e spesso intenzionale – circa l'origine di ciò che mangiamo, insieme a un calo delle pratiche di cucina domestica: stiamo diventando meri “consumatori di cibo” (aziende come *JustEat* testimoniano, nel loro stesso nome, questa tendenza). Cuciniamo sempre meno, consumiamo senza conservare e mangiamo spesso da soli. E gli unici sacrifici che facciamo sono sacrifici di rinuncia nel nome di dèi quali Bellezza, Magrezza, Moda – terribili divinità che spesso desiderano la nostra carne. Sebbene si inizi consumando cibo, si finisce spesso per consumare sé stessi, realizzando nel senso più macabro e letterale la massima feuerbachiana.

Dall'altra parte, sono sorte numerose questioni etiche circa ciò che scegliamo di mangiare, in termini di impatto, sostenibilità, qualità e benessere. Negli ultimi decenni, si sono moltiplicati i movimenti di “nutrizione consapevole”, mentre il vegetarianismo è in crescita in molte zone del mondo economicamente più sviluppato, Europa compresa. Anche queste tendenze hanno il loro lato umbratile, dal momento che possono degenerare in patologie psicologiche quali l'odierna *ortoressia*, ossia la fissazione sul consumo di certi specifici alimenti dotati di determinate caratteristiche, spesso legate a concezioni salutistiche della vita<sup>3</sup>.

Ad ogni modo i movimenti di nutrizione consapevole, e più in generale l'etica ambientale cui spesso si legano, presentano alcuni tratti specifici e innovativi nel panorama morale contemporaneo: anzitutto, si tratta spesso di anteporre al proprio interesse individuale, e ai propri desideri immediati, il valore etico di beni altri, quali gli animali o l'ecosistema; in secondo luogo, si pongono dei vincoli morali allo sviluppo tecnologico; infine, si riconosce un principio di etica *eteronoma*, in cui le norme che governano l'agire non provengono dalla sola scelta autonoma, autodeterministica, da parte del singolo, bensì almeno anche, in vari modi, da fattori esterni con cui ognuno entra in relazione: altri esseri umani, altri esseri viventi, ecosistemi dotati

di propri equilibri e così via.

Il fatto stesso che nel nostro linguaggio si parli delle cose come di “beni” è significativo: questo può certamente essere inteso in un senso strumentale ed egoistico (sono “beni” per me che ne fruisco, nel senso che sono mezzi per il *mio* bene), ma anche in un senso ontologico: ogni cosa è (anche) un bene in sé, dotato di leggi proprie e inserito in un delicato equilibrio con gli altri beni e con me stesso e perciò dotato di un valore etico intrinseco. In questa scia, il filosofo contemporaneo Robert Spaemann ha proposto far valere il celebre secondo imperativo categorico kantiano, che Kant riservava alle sole persone, a tutta la realtà: «non esiste assolutamente niente che noi possiamo permetterci di utilizzare esclusivamente come mezzo»<sup>4</sup>. Neanche ciò di cui ci nutriamo, che sembrerebbe il “mezzo” primario, giacché garantisce la nostra sussistenza.

Nuovi interrogativi etici, infine, sono sollevati dalle potenzialità tecnologiche applicate alla produzione alimentare. Prendiamo, ad esempio, la possibilità di coltivare la carne in laboratorio, a partire da cellule staminali e con l'utilizzo di liquidi di coltura. La cosiddetta *cultured meat*, ancora non commercializzata, è al centro di un dibattito economico, politico e anche etico: ci si chiede come potrebbero reagire i consumatori, quali conseguenze vi sarebbero per gli allevamenti e per gli allevatori, quali nuovi modelli sociali e di rapporto con la nutrizione e con gli animali potrebbero scaturirne<sup>5</sup>.

Come si vede, l'etica applicata all'alimentazione rappresenta oggi non solo un approccio importante all'interno di uno sguardo interdisciplinare su un fenomeno tanto complesso e sfaccettato quale l'alimentazione, ma anche una delle più efficaci applicazioni contemporanee di una disciplina, l'etica, che è antica tanto quanto l'essere umano. ⚙️

<sup>3</sup>L. M. Donini, D. Marsili, M.P. Graziani, M. Imbriale, and C. Cannella, *Orthorexia nervosa: A preliminary study with a proposal for diagnosis and an attempt to measure the dimension of the phenomenon*, *Eating and Weight Disorders*, Vol. 9 (2), pp. 151 (2004).

<sup>4</sup>R. Spaemann, *Per una critica dell'utopia politica*, trad. it. a cura di S. Belardinelli, Franco Angeli, Milano 1995, p. 174.

<sup>5</sup>Cfr. J. A. Armaza-Armaza-J. Armaza-Galdos, *Legal and ethical challenges regarding edible in vitro meat production*, in C. Casabona-L. Epifanio-A. Cirió (eds.), *Global food Security: Ethical and legal challenges*, Wageningen Academic Publishers, Wageningen 2010, pp. 513-520; N. Stephens (2010), *In vitro Meat: Zombies on the menu?*, in «SCRITPed: A Journal of Law, Technology & Society», 7 (2010), pp. 394-401; S. Welin, *Introducing the new meat. Problems and prospects*, in «Nordic Journal of Applied Ethics», 7 (2013), pp. 24-37.

## Sono Terra e Profumo di Buono, Respiro... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Antonio Vocca

Responsabile generale della  
Organizzazione

di Produttori Solco Maggiore



Centrale di lavorazione dei prodotti ortofruttili della O.P.

Nel piazzale esterno lunghi carrelli colmi di prodotto proveniente dal pieno campo sono accerchiati da muletti pronti per lo scarico, mentre alcuni Tir sostano allineati sulle bocche di carico, le cui profondità sono in attesa di essere riempite.

In oltre 1.500 metri quadrati, come in un grande *campo di gioco coperto*, sono accese le linee per i cavolfiori bianchi e romaneschi, nonché per il cavolo verza, e due vasche rialzate e contrapposte per le indivie e scarole. Una piccola area è dedicata per il confezionamento dei box per la consegna a domicilio.

Alle 7,00 si avvia un turbinio di movimenti sincronici e precisi.

Sono solo tre i tagli netti per defogliare il cavolfiore, una la rotazione per pulire il cavolo verza, due le immersioni in acqua corrente per le indivie e le scarole imbiancate. Il tutto mentre *transpallet* elettrici sfrecciano nei percorsi tracciati, guidati da maestranze abili e sicure.

L'avvolgente energia generata dalla rapidità d'azione è come se rimpicciolisce gli spazi e le distanze.

Non si odono parole. Ognuno si muove sapendo perfettamente cosa fare, coperto con calzari, camici, guanti, cuffia e mascherina. Imballaggi e pallet di diverse dimensioni sono riempiti in un battibaleno, secondo le richieste dei clienti.

Alle 12,30 le attività degli umani e dei mez-

## ...PERCHÉ IL NOSTRO È IL LAVORO PIÙ BELLO DEL MONDO. UNO SPACCATO DELLA CENTRALE ORTOFRUTTICOLA

zi si placano, il personale si dilegua verso il reparto mensa ed il *campo di gioco* diventa sterminato e silenzioso.

Con l'apparire di Barbara, la quale sul suo *transpallet* sembra una figura mitologica, riprende il lavoro.

A fine giornata nel piazzale, come provenienti da due pianeti differenti, si incrociano il personale che lavora nei campi, coordinato da Anna, e quello impegnato in centrale.

I primi tendenzialmente più giovani. I secondi più maturi e compassati.

Barbara e Anna si conoscono da oltre 25 anni, ma non mi è mai capitato di vederle scambiare parole.

Una moltitudine di persone con accenti e colori differenti va via, come pure i Tir ripieni ognuno con 33 pallet.

Tutto questo ogni giorno, e per tutti i giorni della campagna agraria.

Quanto lavoro e quanti gesti sono *incorporati* in un prodotto ortofruttilo acquistato sullo scaffale del supermercato.

Mi accorgo che i 132 pallet di due metri ricolmi di prodotto calibrato e perfetto non è solo merce da consegnare, ma è una visione che viene da molto lontano. Due cose mi colpiscono profondamente.

La prima è lo straordinario lavoro di squadra. Lavorazione, confezionamento, condizionamento e carico, le fasi che il prodotto, appena raccolto, oltrepassa in mani esperte.

**In questo spazio, l'integrazione umana si compie attraverso l'offerta del meglio di sé. Ognuno aggiunge il proprio lavoro nel lavoro dell'altro, ed è evidente la soddisfazione dell'appartenenza ad un insieme, ad un corpo.**

La seconda è la *dolce stanchezza* che a fine giornata dipinge soprattutto il viso delle operaie, le quali **compiaciute, mostrano così la grande dignità del lavoro agricolo.**

Guardando bene, ho imparato che fare bene le cose, qualunque cosa, anche la più semplice, è come difendere il proprio compito esclusivo ed indispensabile. **È un modo mai banale di presentarsi, nonché l'ambizione di essere riconosciuti per ciò che si è**, un luminoso criterio di stare al mondo e di contribuire alla sua bellezza. ⚙️



Per chi volesse  
interagire:  
info@  
solcomaggiore.com

... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Giuseppe Celli  
Frate minore cappuccino



Papa Francesco ha detto: «Nella Lettera ai Galati San Paolo ha scritto parole immortali sulla libertà cristiana». Altri, parlando del medesimo testo, hanno dichiarato che esso è *il manifesto della libertà cristiana*, paragonandolo alla *Magna carta libertatum* (1215).

Il papa, inoltre, si è ispirato alla *Lettera ai Galati* anche per il messaggio della Quaresima 2022: «Non stanchiamoci di fare il bene. Operiamo il bene verso tutti» (Gal 6, 9.10). Paolo aggiungerebbe: «Non lasciarti vincere dal male, ma vinci il male con il bene». In tal modo si esplicita subito come va intesa e vissuta la libertà.

L'apostolo delle genti, d'altronde, non fa altro che proporre l'insegnamento di Gesù: «Se rimanete nella mia parola, siete davvero miei discepoli; conoscerete la verità e la verità vi farà liberi» (Gv 8, 31-32). Dunque, la Parola ci permette di conoscere la verità e ci dona la libertà. Dona la libertà della mente e la letizia nel cuore, anche a chi fosse con le catene, in prigione.

A scanso di equivoci, Paolo prontamente dichiara che la libertà non può essere fraintesa, perché non è mai licenza per un vivere secondo gli istinti o secondo le proprie voglie egoistiche e capricciose. La libertà che Gesù ci dona porta a metterci a *servizio* degli altri con gioia. La libertà cristiana, proprio perché vissuta con amore, è sempre creativa e dinamica anche nei confronti di chi ha una cultura o un credo diversi. Ci conduce a scoprire, man mano, la verità di quanto il Maestro ha inse-

## CON LA LIBERTÀ DELLA MENTE E LA LETIZIA NEL CUORE

gnato: «Vi è più gioia nel dare che nel ricevere» (At 20, 35).

Nella *Lettera* c'è un chiaro invito di Dio rivolto a tutti: «Cristo ci ha liberati per la libertà!»; «Voi siete stati chiamati alla libertà» (Gal 5, 1. 13). Si faccia attenzione al passivo divino, che pone sempre in evidenza, con discrezione, il primato della grazia!

La libertà, allora, è una chiamata, una vocazione (dal latino *vocare*) che ha due elementi essenziali: una scelta di predilezione e una missione. È una scelta gratuita, in quanto Gesù continua a operare in chi lo accoglie con libertà, semplicemente quale mendicante d'amore, come egli stesso si propone: «Ecco, sto alla porta e busso. Se qualcuno ascolta la mia voce e mi apre la porta, io verrò da lui, cenerò con lui ed egli con me» (Ap 3, 20).

La chiamata è anche una missione in quanto Gesù continua a inviare chi si fida di lui, per continuare ad annunciare il regno di Dio. A tale scopo egli dona lo Spirito, che rende liberi per proclamare, con fermezza (*parresia*, in greco), a tutti il Vangelo, la bella (anzi, ottima) notizia di libertà e di gioia. Spesso abbiamo pensato la libertà come una proprietà del singolo che coincidesse con il libero arbitrio e la salvezza come un affare personale tra me e Dio. Il Papa, invece, ci ha proposto un nuovo modo – cioè, quello più antico –, di vivere la santità quando ha scritto che la persona umana, fatta a immagine e somiglianza di Dio (*Unitrinità*), «tanto più cresce, matura e si santifica quanto più entra in relazione, quando esce da sé stessa per vivere in comunione con Dio, con gli altri e con tutte le creature» (Ls 240). Quindi la persona *cresce, matura e si santifica* (climax) unicamente vivendo una relazione bella e cordiale con Dio, con gli altri e con tutte le creature.

Anche il Covid sta insegnando che il vero valore della libertà implica una relazione responsabile con gli altri. Il noto psicoanalista Massimo Recalcati ha dichiarato: «È una delle lezioni più significative del magistero del virus: la libertà senza solidarietà non esiste, è una astrazione. La salvezza o è collettiva o non esiste. Dobbiamo scegliere ogni giorno di essere concretamente solidali, di prenderci cura degli altri».

La nostra libertà, infatti, nasce dall'amore di Dio, *riversato nei nostri cuori*, e cresce nella carità. Così ha insegnato il Maestro, massimamente con la parabola del *Buon samaritano* (Lc 10, 30-37), dove ha posto in evidenza i dieci verbi (il nuovo deca/logo) che esplicitano egregiamente l'esercizio della libertà di chi si prende cura efficacemente del fratello bisognoso. ⚙

Per chi volesse interagire:  
[fratevento1@gmail.com](mailto:fratevento1@gmail.com)

*... ed ogni volta Affiora un mio Dono!*

di Filomena Vocca  
dagli uffici della OP Solco Maggiore

## REPORTAGE DAL CAMPO

La filiera corta, gestita in chiave e-commerce, con pagine social dedicate che informano e solleticano la curiosità e l'attenzione degli utenti, comporta un continuo "stare al passo" per chi, dietro le quinte, osserva ed è chiamato a dare riscontro.

Il cliente potrebbe non avere sempre "ragione", ma la tensione costante che stimola tutto il processo è animata dal tentativo di elaborare quella "ragione" che potrebbe suggerire un nuovo orientamento, nuove soluzioni. Il punto è capire come e dove intervenire, come e dove migliorare, per rendere il tutto più semplice, efficace, trasparente, poco articolato.

Proponiamo un piccolo reportage fotografico dal campo. Sono i campi dai quali abbiamo raccolto i prodotti che abbiamo distribuito attraverso il progetto "Sapore Maggiore", nel corso di questi mesi invernali. Sono, ovviamente solo alcuni, li abbiamo fotografati e ci appaiono bellissimi! ⚙️



Campo di Cavolo  
Calabrese  
(Piana del Sele)



Campo di Carciofi  
(Piana del Sele)



Campo di Cavolo  
Riccio  
(Piana del Sele)



Campo di Cicoria  
Catalogna  
(Piana del Sele)



Campo di Bietole  
(Piana del Sele)



Campo di Pan  
di Zucchero  
(Piana del Sele)



Campo di Cavolo  
Nero  
(Piana del Sele)

... ed ogni volta Affiora un mio Dono!

di Maria Carlotta Vocca

## DALLA "PRIMA ORIGINE DELLE FABBRICHE" A PAESTUM

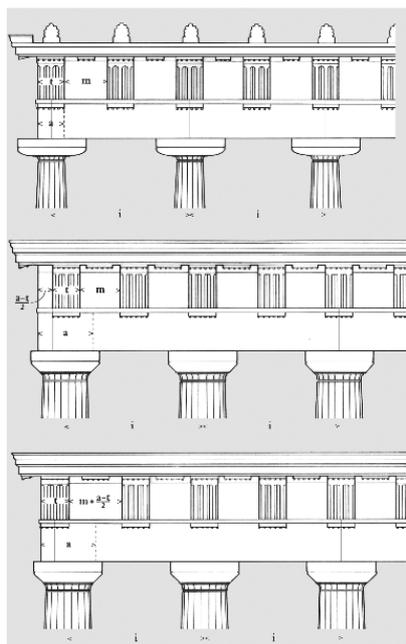


Figura 1:  
Rappresentazione  
del conflitto  
angolare e della  
risoluzione<sup>3</sup>



Figura 2:  
Tempio di Hera  
(o Basilica)  
a Paestum

a  
b  
c

*“Gli uomini anticamente nascevano al pari delle fiere nelle selve, ne’ boschi, e nelle spelonche, [...] nutrendosi di cibi selvaggj. Frattanto in un certo luogo da’ venti, e dalle tempeste scossi i folti alberi, e stropicciandosi tra loro i rami, si accesero: (gli uomini) atterriti dal grande fuoco [...] si posero in fuga: ma poco dopo, [...] si accostarono più vicino, e si accorsero, esser anzi questo un gran comodo. [...] Gli uomini chiamavano altri uomini [...] essendo cominciate coll’occasione del fuoco a nascere le radunanze, le assemblee, e i conviti. [...] Cominciarono ad imitazione de’ nidi e delle case delle rondini a fare di fango e virgulti luoghi, sotto i quali si potessero ricoverare. [...] E perché gli uomini sono di natura imitatrice e docile, gloriantosi ogni giorno di nuove invenzioni, dimostravano gli uni agli altri gl’inventati edifizj; ed esercitando così l’ingegno, a gara andavano di giorno in giorno migliorando di gusto<sup>1</sup>. “Illuminata la mente, ed acquistate colla varietà delle arti sempre maggiori cognizioni, [...] cominciarono a fare non più capanne, ma case edificate con mura di mattoni e di pietre, ed i tetti di travi e tegole<sup>2</sup>”.*

Non scovre di questo processo di litizzazione furono le strutture templari doriche, dapprima costruite con legno e argilla e man mano riadattate con elementi lapidei. Le testate delle travi di copertura divennero triglifi, e gli spazi intermedi tra una trave e l’altra divennero metope. Entrambi, in alternanza, costituiscono il fregio decorato della trabeazione, sorretta dalle colonne della *peristasi*. Nei templi in legno, i triglifi erano in asse con le colonne sottostanti e allo stesso tempo costituivano elemento angolare nel fregio (Fig. 1a). Ma il riadattamento dei templi dorici alla materia dura e anelastica della pietra provocò un errore, errore a cui gli architetti greci e magnogreci del VII e VI sec. a.C. dedicarono accorta attenzione.

Il conflitto angolare dell’ordine dorico, o problema dei triglifi d’angolo, nacque nel momento in cui bisognò inspessire l’architrave e aumentare il diametro delle colonne, lasciando il triglifo nelle sue dimensioni originarie. Ne derivò ciò che gli architetti antichi considerarono un elemento debole, ovvero la terminazione del fregio non più con un triglifo ma con una parte di metope (Fig. 1b).

In Magna Grecia, per la prima volta, il conflitto fu risolto: vennero proporzionalmente allungate le ultime due metope del fregio in modo da essere un’anomalia impercettibile, permettendo così al triglifo di essere elemento angolare (Fig. 1c). Dopo circa un secolo dai primi templi dorici in pietra, la soluzione era lì, tra le metope e i triglifi dell’Heraion di Paestum (Fig. 2). ⚙

<sup>1</sup>Vitruvio, *De Architettura* 2,1 “Dalla prima origine della Fabbriche”. Traduzione del marchese Berardo Galiani

<sup>2</sup>*Ibidem*. Vedi anche Vitruvio, *De Architettura* 4, 2 “Degli ornamenti delle Colonne”. Traduzione del marchese Berardo Galiani

<sup>3</sup>Riadattato da: <https://www.teknoring.com/wikitecnica/storia/contrazione-angolare/>

# UCRAINA: VENTI DI GUERRA (FREDDA)? UN COLLOQUIO CON GIORGIO FORNONI

*Questa intervista a Giorgio Fornoni del gennaio 2022 esce quando la GUERRA È IN CORSO.*

*Un'atroce prospettiva era già evidente, per quanto indesiderata.*

*La riproponiamo senza modifiche nell'intenzione di rileggere gli elementi in gioco e comprendere l'escalation che abbiamo sotto i nostri occhi.*



a cura della Redazione

*R.: Visti i giorni complicati che stiamo vivendo... si può parlare di venti di guerra che spirano alla frontiera tra Ucraina e Russia?*

G.F.: È in atto un braccio di ferro pericolosissimo tra la Russia da una parte e gli USA e l'Europa dall'altra... È una situazione che potrebbe sfuggire di mano. È un conflitto di potere. Le grandi potenze che si confrontano "l'uno contro l'altro armato", sono Russia e Stati Uniti...

Sono convinto che la terza potenza mondiale, la Cina, in questo momento stia a guardare e così facendo ne trarrà comunque dei vantaggi.

*Come vedi i rapporti tra Cina e Putin in questo delicato momento?*

È difficile che la Cina appoggi Putin, perché si inimicherebbe l'Unione Europea che oggi è troppo importante come partner commerciale. Sono troppi gli interessi economici di interscambio. Bruxelles non lo accetterebbe mai.

*Come vedi la posizione dell'ONU?*

...ma dov'è l'ONU? ...è da tempo che se ne parla... si dovrebbe correre a fare una riforma che dia maggior peso politico ai 191 Paesi Membri e ne tolga un po' ai 5 Membri permanenti del Consiglio di Sicurezza permettendo alle Nazioni Unite di uscire dalla paralisi dei veti.

Si tratta di una riforma urgente poiché l'ONU rappresenta l'unico strumento che il mondo possiede per affermare diritti e principi, in assenza dei quali, tornerebbe a dominare la legge del più forte.



Fornoni davanti al monumento di piazza Maidan, la piazza principale di Kiev, Ucraina

Andrej Mironov

*America ed Europa possono continuare a sanzionare la Russia nel tentativo di limitare la sua azione. Ma cosa accadrebbe?*

Se l'America e l'Europa impongono gravi sanzioni economiche alla Russia, queste sanzioni potrebbero essere attutate sicuramente dalla Cina e questa, è ovvio, ne trarrà vantaggi. Certo, anche se la Russia tiene impegnata la NATO e gli USA, la Cina politicamente ne trarrà vantaggio.

*La Russia sta mettendo in atto anche una guerra energetica, che ne pensi?*

Oltre il circolo Polare Artico, è nascosta la riserva di combustibile più grande al mondo. Un terzo del Gas russo è attorno a Urengoy. Conosco bene quei posti e ho studiato a fondo le reti di distribuzione del gas russo e non solo... ho fatto lunghe inchieste per Report ("La via del gas"). Per questo, credo di poter esprimere in pensiero...

È evidente che i gasdotti vennero costruiti al tempo dall'URSS e il gas passava attraverso i tubi che si diramavano per tutto l'impero. In Kazakistan, ad esempio, l'Italia ha dei giacimenti che sfrutta in società. Però, per poter beneficiare del combustibile, sono obbligati a svendere gas alla Russia perché appena fuori il confine, gas che entra subito nei tubi della Russia, che però a sua volta lo deve riconsegnare alla Bielorussia e all'Ucraina, perché lì i tubi sono diretti... e passando attraverso questi due Paesi, il gas entra in Europa.

*Il dominio, quindi, è quello dei gasdotti...*

È per questo che la Russia si è data subito da fare per aggirare l'ostacolo dei due Stati (Bielorussia e Ucraina) che potrebbero bloccare la fornitura del gas che passa nei loro tubi all'Europa in qualsiasi momento. Il Nord Stream, di proprietà di Gazprom, venne costruito, con la Germania, per saltare i diritti di transito, per saltare i negoziati con questi Paesi (gli USA erano totalmente contrari) e poi ancora il Nord Stream 2 del quale, pur essendo pronto, la Germania ha congelato lo sfruttamento già nel settembre scorso. La proprietà dei due gasdotti come dicevo è della Russia.

*Hai fatto cenno agli interessi dell'Italia. Cosa intendi?*

La nostra ENI, con altri Stati, voleva bypassare la Russia per importare gas da Paesi dell'Asia Centrale e del Caucaso, e per questo aveva ideato il gasdotto Nabucco (fortemente voluto dagli USA) sarebbe diventato una nuova via di importazione. Gas proveniente dal Kazakistan che, attraverso il Mar Caspio, entrava in Azerbaijan, passando in Turchia etc.

*Entrando in Europa per raggiungere infine l'Italia...*

Esatto. Ma fu un progetto seppellito. Così come per il South Stream... Poi finalmente arriva la Tap che dall'Azerbaijan (sul Mar Caspio), attraversa la Turchia, poi la Grecia e finalmente entra in Italia... Nella stessa Georgia, passano i tubi che dalla Russia portano il gas ad altri Stati di parziale influenza russa, Armenia e Azerbaijan.



Qui e nelle pagine successive:  
Le foto dei caduti della guerra del 2014 raccolte in piazza Maidan



La rivoluzione ucraina del 2014, nota anche come rivoluzione di Maidan, ha avuto luogo nel febbraio 2014 a conclusione delle proteste dell'Euromaidan, quando scontri violenti tra i manifestanti e le forze di sicurezza nella capitale Kiev culminarono con la fuga del presidente eletto Viktor Janukovyč e la caduta del governo di Mykola Azarov

*La Russia, ricchissima nel sottosuolo, esporta tantissimo gas a un'Europa che ha sempre più bisogno di questa risorsa...*

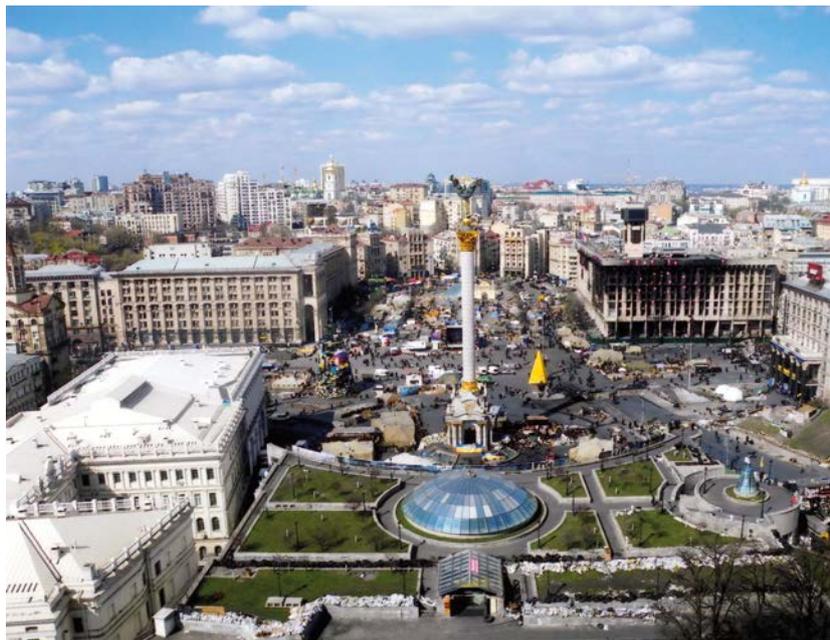
Ne è quasi monopolista e sta provando a dettare ed imporre i prezzi sul mercato mondiale... Ed è per questo che, ora, l'America sta cercando una via d'uscita da questo vincolo di sudditanza dell'Europa nei confronti della Russia.

*In fin dei conti, la Russia tenta di recuperare i Paesi persi e riportarli sotto la sua influenza...*

È evidente che vorrebbe che l'Ucraina non avesse alcuna protezione da parte dell'Europa e America. E lo stesso vale per le zone del Caucaso e dell'Asia Centrale... così obbligherebbe la NATO a non intervenire ancora sugli Stati ex sovietici che ancora non fanno parte della NATO. Per questa ragione non è accettabile per Putin l'allargamento della NATO, come non è accettato il dispiegamento di missili e forze militari ai suoi confini... Ricordiamo che l'Europa aveva schierato già truppe in Polonia e nei Paesi Baltici dopo l'invasione della Russia per annetterci la Crimea nel 2014.

*Avvicinare l'Ucraina all'Europa è visto da parte di Putin come atto ostile.*

Lo ha sempre dichiarato. E questo, per la paura di perdere lo spazio sovietico che sta nei suoi sogni... pertanto la Russia tiene sotto scacco l'Ucraina, minacciandola di invasione e concentrando le sue truppe con un grandissimo dispiegamento di uo-



mini -si parla di 100.000 soldati- e mezzi militari alla frontiera.

*Già nel 2014 sei stato a Kiev per documentare la prima parte di quella guerra.*

Putin ha usato la forza annettendosi la Crimea e il Donbass. A Kiev mi ha accompagnato un grande amico, Andrey Mironov, di nazionalità russa ma aperto ai diritti dei più deboli e partecipe alla lotta per la libertà. Pochi giorni dopo perse la vita durante la guerra nel Donbass. Putin vuole attrarre verso di sé il Kazakistan, e per questo è intervenuto in appoggio al governo il 6 gennaio scorso (però la popolazione non vuole ingerenza russa) e anche per opporsi agli sforzi dell'Occidente per rovesciare gli alleati di Mosca nonché per avere un alleato più docile e affidabile nel Paese centroasiatico.

*Putin è un forte alleato di Lukascenko.*

Lo tiene al guinzaglio, per tenere al guinzaglio la Bielorussia e lo appoggia. Per evitare che ex territori sovietici si disgre-

gassero e volessero andare per la loro strada (ha fatto guerre nelle repubbliche del Caucaso: Cecenia, Daghestan, Ossezia del Nord, ecc... di cui ho per anni documentato gli avvenimenti), Putin ha invaso la Georgia nel 2008 (e anche quella guerra l'avevo documentata rilevando il forte dispiegamento di forze militari e carri armati), creando un territorio indipendente ma sotto influenza russa nell'Ossezia del Sud, addirittura a pochi chilometri da Tbilisi... Putin, non contento, per avere accesso al Mar Nero, si è annesso con un referendum l'Abkhazia (ero presente come osservatore).

*Ossezia del Sud e Abkhazia rappresentano un quinto del territorio della Georgia...*

Si è Putin impone all'Occidente e all'America di non accettare la stessa Georgia nella NATO. Già la Russia era intervenuta opponendosi, per lo stesso motivo, contro gli Stati Baltici che distano appena 200 chilometri da San Pietroburgo... e non vuole nella NATO neanche la Svezia e la Finlandia. Non bi-

sogna dimenticare che alcuni degli Stati che facevano parte del patto di Varsavia, come detto, sono entrati nell'Alleanza Atlantica e questo è stato mal digerito da Putin.

*Dall'altra parte, gli USA stanno premendo affinché l'Ukraina e la Georgia entrino nell'alleanza...*

Questa volontà è stata ribadita solo pochi mesi fa, ma per Putin questa è una ingerenza e un oltraggio. L'America e l'Occidente nell'89 e nel 91 avevano promesso di non allargare l'influenza della NATO. Sappiamo che questa invece si è rafforzata di mille chilometri verso est. La stessa America impone all'Europa una posizione di spinta e di accettazione verso le Repubbliche ex sovietiche, facendole entrare nella NATO e mettendo delle proprie basi militari in Europa, armando Stati proprio ai confini con la Russia. C'è anche da rilevare che nel 2019 gli USA sono usciti dal trattato sulle forze nucleari a medio raggio che vieta il dispiegamento di missili di portata com-



presa tra i 500 ed i 5.500 chilometri, sostenendo che un nuovo missile russo violava i termini dell'accordo.

*La situazione in Ucraina è estremamente complicata...*

Anche perché da anni, il Paese è diviso in due. È al confine tra Europa e Russia... Si potrebbe dire che l'Ucraina è europea ma non totalmente europea.

*In questi ultimi anni Putin ha fatto prove di forza in Ucraina...*

A volte ha vinto, a volte ha perso. Questa ritengo sia un'altra prova di forza che sta facendo. Ed inoltre va considerato che c'è sempre la NATO che allarga la sua influenza militare come ci fosse ancora il patto di Varsavia.

*L'Ucraina è un bivio...*

Come al solito ci sono le persone che stanno in mezzo, che pagano questo braccio di ferro che effettivamente non fa bene a nessuno: né all'Ucraina, né all'Europa. E non sono troppo convinto che faccia bene alla Russia. Ma la Russia di Putin ha bisogno di nemici e l'Ucraina è il nemico perfetto. E la stessa America ha bisogno di nemici ed anche stavolta, spinge l'Europa verso un braccio di ferro delicato.

*La politica estera americana degli ultimi anni è stata contraddittoria...*

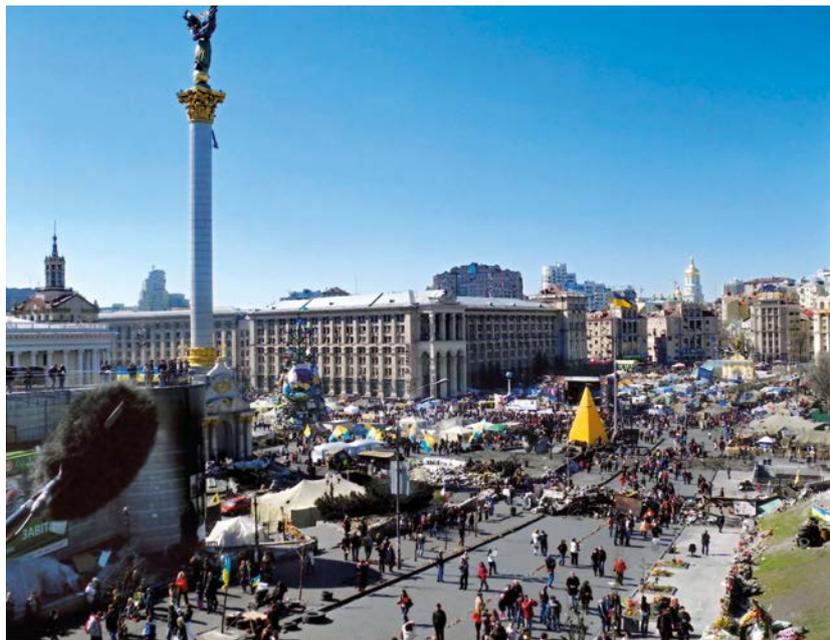
In questi ultimi tempi è sempre stata fallimentare. Basta vedere quanto è accaduto in Afghanistan e in Siria...

*Per questo sostieni che si può parlare di un ritorno alla Guerra Fredda...*

Guarda, ho fatto una inchiesta sulle armi di distruzione di massa e so per certo che i mari sono pieni di sommergibili a maggioranza americani e russi, che devono essere smantellati, eppure se ne costruiscono di nuovi. Ci sono situazioni per nulla trasparenti, voglio dire. Sia per quello che riguarda le armi di distruzione di massa, sia per la guerra energetica. Del gas, ora, per intenderci.

*Sono potenze che continuano a costruire armi...*

Come dice bene Papa Francesco: "Costruire armi, significa che un giorno qualcuno le userà". Che senso ha la guerra che sul campo alla fine non lascia che morti e disperazione da tutte le parti? Mi tornano alla fine in mente le parole, per me sacre, di un grande sopravvissuto ai Lager staliniani, Gregory Pomeranz, uno tra i più, se non il più grande, studioso di Dostoevskij, amico di Solgenitsin e di Shalamov. In una intervista nel mio video reportage sui Gulag alla domanda che gli avevo fatto: "Perché l'uomo, dopo tante sofferenze, non riesce a capire di smettere le guerre e a preservare innanzitutto il valore della persona?", mi rispose: "Penso si spieghi col fatto che gli uomini, noi in fin dei conti, non siamo stati capaci di trasmettere la nostra esperienza. L'esperienza che Shalamov ha fatto e che ha raccontato; l'esperienza raccontata da Oleg Volkov nelle sue memorie, e nelle memorie di molti altri. Questa esperienza non è diventata patrimonio della



massa. Solgenitsin stesso, nel suo *Arcipelago Gulag*, ha fornito moltissimo materiale; anche lui pensava che se la gente avesse letto questo libro, il regime sovietico sarebbe caduto. E invece no; la gente legge e poi si stufa, preferisce vivere delle sue occupazioni quotidiane; pensa che ormai sia acqua passata, che ormai il mondo è diverso. In questo pesa molto l'egoismo superficiale della gente. Ma sì, è roba passata, adesso non c'è più; oppure: ma sì Stalin ha fatto molte cose cattive, però ha vinto la guerra. In Russia ancora oggi a uno che abbia vinto in guerra siamo pronti a perdonare anche 100.000 morti che abbia fatto strada facendo. Ma vede Giorgio, gli uomini di solito conoscono il male solo su scala limitata, il male si presenta solo sulla soglia di casa. Un male così diffuso, una conoscenza del male così ampia come nel Ventesimo secolo non è comprensibile all'uomo medio. L'uomo medio vive nel suo mondo ordinato, e attribuisce il male a qualche fattore che non lo riguarda. Bisogna far vedere il vero volto, il volto disgustoso del male perché la gente lo rigetti. E questo è il momento della cultura: far vedere alla gente quanto è disgustoso il volto del male, com'è orrendo l'odio che giustifica il

perpetuarsi del male come vendetta."

*Parole purtroppo molto attuali.*

"Con i mezzi di distruzione attuali di cui dispone l'umanità, conservare il ribollire dell'odio, ritrovare sempre un'occasione di vendetta, può portare alla fine dell'umanità intera. Noi ci troviamo alle soglie di pericoli tremendi, perché nello stato attuale della nostra civiltà, le sue forze meccaniche e tecniche sono talmente grandi che rendono indispensabile un uomo diverso, un uomo dal cuore aperto. E tutta l'educazione deve essere indirizzata a questo". ⚙



Giorgio Fornoni  
con Gregory  
Pomeranz,  
uno dei più  
grandi studiosi  
di Dostoevskij

# QV

## QUADERNI VALTELLINESI

### LA CULTURA LOCALE E IL MONDO



## ABBONARSI È FACILE

- in **POSTA** sul C/C 10524239 intestato a Cooperativa Editoriale Quaderni Valtellinesi
- dal **sito internet** [www.quadernivaltellinesi.com](http://www.quadernivaltellinesi.com) Pagamento 

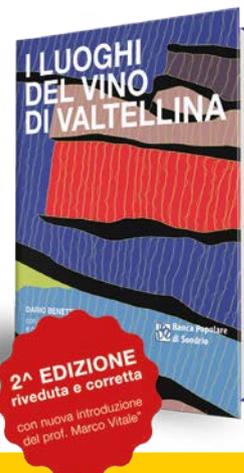
€ **18,00** (3 numeri) con accesso all'archivio

€ **30,00** (3 numeri) con accesso all'archivio e uno dei nostri libri a scelta

€ **30,00** (6 numeri) con accesso all'archivio

€ **50,00** (3 numeri) con accesso all'archivio e la nuova edizione del libro  
**I LUOGHI DEL VINO DI VALTELLINA**

€ **100,00** **ABBONAMENTO SOSTENITORE**  
(6 numeri) con accesso all'archivio e omaggi editoriali



Consulta l'elenco completo dei nostri libri su [www.quadernivaltellinesi.com](http://www.quadernivaltellinesi.com)

# ARCHEO ARTE

## SPAZIO GIOVANI

p 72

**Arianna Bettarelli**

Una società di scultori: in ricordo di Joseph Beuys

p 75

**Gianantonio Urbani**

In memoria di Sebastiano Tusa, archeologo e soprintendente del Mare

## POESIA

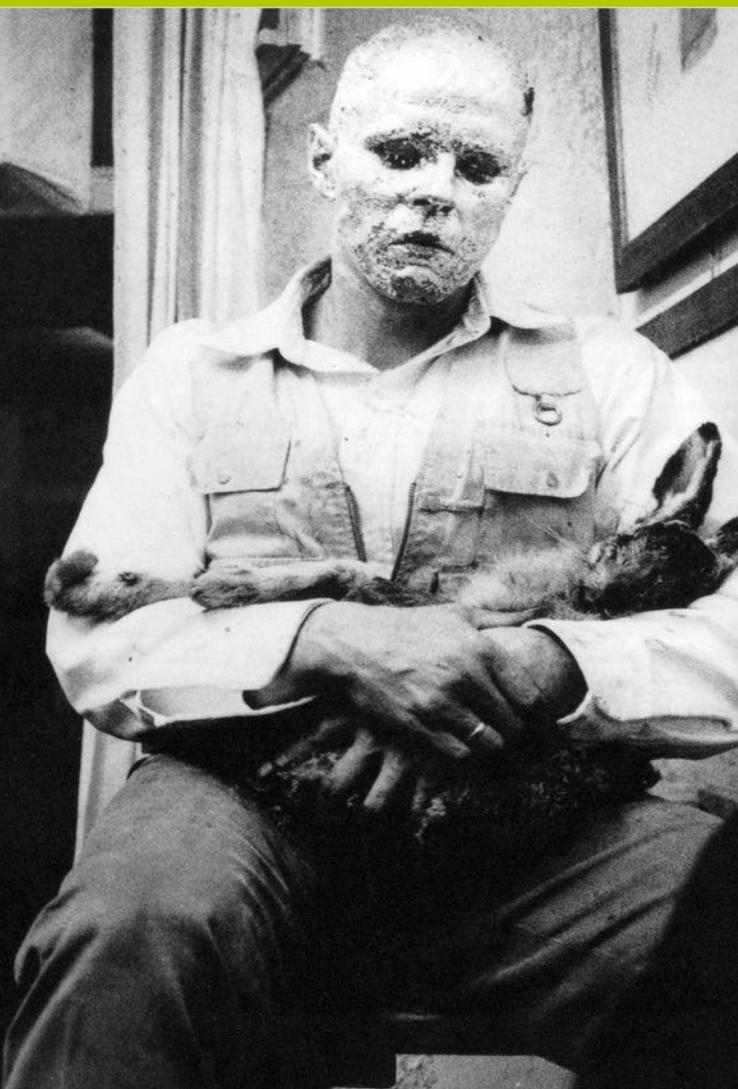
p 78

**Gianni Darconza**

Emily Dickinson e la semplicità della natura

# UNA SOCIETÀ DI SCULTORI: IN RICORDO DI JOSEPH BEUYS

di Arianna Bettarelli  
*Storica dell'arte*



Joseph Beuys,  
*Come spiegare  
i quadri ad una lepre  
morta*, 1965  
(Galleria Schmela  
Dusseldorf)

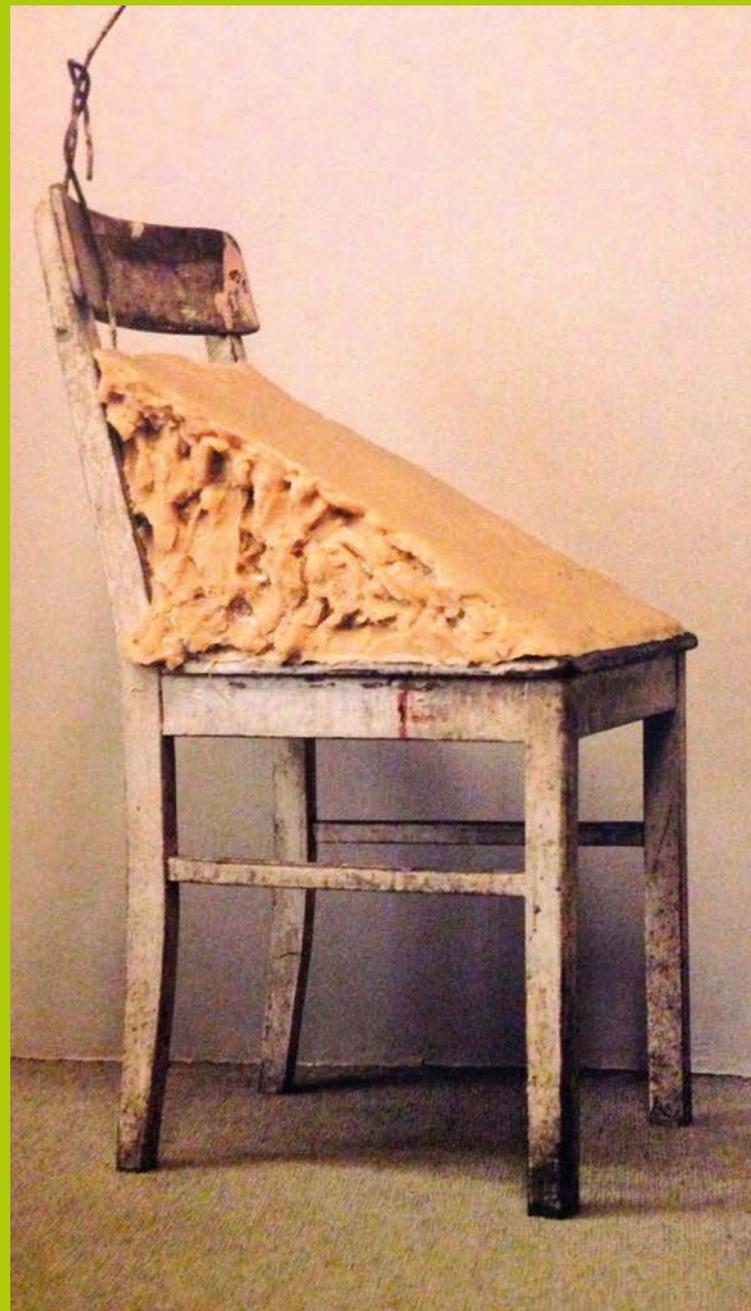
26 Novembre 1965, Galleria Schmela, Dusseldorf. Un uomo è seduto all'ingresso, il suo volto è viscoso e ricoperto di foglie d'oro e in braccio tiene una lepre morta. D'un tratto si alza, gira per la sala avvicinando l'animale ai quadri esposti, sembra sussurrarle qualcosa. Poi scavalca un abete secco lasciato nello spazio e torna seduto. Quest'uomo è Joseph Beuys (1921-1986), uno dei più grandi artisti del Novecento in una delle sue azioni più famose: "Come spiegare i quadri ad una lepre morta".

Il crudo scenario è carico di vigore poetico nella verità della narrazione, nascosta nei simboli, sovente disseminati nelle sue azioni e installazioni. "Una vita di controimmagini" è del resto il sottotitolo di una delle biografie sull'artista che, ostinato a riavvicinare l'uomo alla sua essenza primordiale in simbiosi alla natura, si serviva di potenti atti artistici al fine di generare scariche energetiche, liberatrici di ciò che le abitudini e le convenzioni tendono a soffocare. Quasi alla stregua di uno sciamano, figura ponte tra il regno dei vivi e dei morti, Beuys inscena allora una sorta di rituale solenne – il volto cosperso di unguenti e materiali preziosi (miele e foglie d'oro) – in cui i "due attori" si fondono per emulazione: l'uno saltando il tronco di un abete e l'altra portata a leggere il linguaggio dell'uomo, l'opera d'arte.

È il 1965, la Guerra Fredda e le strategie economiche fondate "sul saccheggio sfrenato delle risorse naturali", motivano la volontà dell'artista di riportare l'attenzione sui concetti di vita e di morte tramite un gioco di immagine e contro-immagine.

Evidente per primo è di fatto lo shock del paradosso: una lepre morta che osserva dei quadri alla parete. Eppure, oltre l'apparente follia dei gesti, Beuys ci mostra l'essere e il nulla: lo slancio vitalistico di un uomo contrapposto al corpo inerme di uno degli animali più energici in natura e dagli eccellenti organi sensoriali, qualità queste ultime che l'hanno reso celebre nelle civiltà antiche fino al Medioevo, dove assurde a simbolo della resurrezione di Cristo. Beuys conosceva perfettamente tali precedenti poiché sin dall'infanzia, trascorsa nella verde Kleve (Germania), amava studiare a li-

vello storico-mitologico, nonché scientifico-biologico, ogni specie di piante e animali: passione che, dopo la prima formazione militare, lo spinse a frequentare dei corsi di biologia e zoologia all'università di Posen assieme al sottoufficiale e amico Heinz Sielmann, noto fotografo e documentarista naturalista. Joseph vedeva negli animali, nelle loro fragilità, interiorità e intelligenza, la massima espressione della natura e coglieva, nelle loro qualità mitiche e totemiche, un atto di gratitudine dell'uomo verso i "catalizzatori evolutivi" della specie umana. Ciò motiva la presenza di cervi, alci, pecore, cigni, lepri e api già dai suoi primi disegni ma è soprattutto dalle ultime che trarrà ispirazione per il rivoluzionario concetto artistico di "Scultura sociale". Anzitutto, per Beuys le api mostrano quello che accade nell'uomo. Come affermò nell'intervista del '75 sulla più antica rivista tedesca di apicoltori (*Rheinische Bienenzeitung*), il nostro corpo opera come lo "Stato delle api": "il cuore ha un compito diverso da quello del cervello e nell'uomo la funzione dell'ape regina è suddivisa tra questi due organi, mentre l'eliminazione delle cellule morte avviene quotidianamente poiché siamo dotati di funzione escretiva." Alla perfetta cooperazione del loro sistema, deve dunque molto l'idea sociale e artistica di Joseph che, anzitutto a livello politico, animato dai principi di libertà, uguaglianza e fratellanza, si batté per tutta la vita a fianco dei Verdi e a sostegno di un organismo democratico già a partire dalle stesse Accademie - troppo rigide nel concedere l'accesso degli studenti ai corsi. Ciò in quanto per Beuys "ogni uomo è un artista perché è in grado di dare forma a qualcosa e in futuro dovrà contribuire a plasmare la cosiddetta scultura termica sociale" in cui "ciascuno lavora per tutti gli altri e nessuno lavora solo per sé, ma soddisfa i bisogni dell'altro. Io stesso vivo delle prestazioni altrui dando a mia volta qualcosa in cambio, in una reciprocità di rapporti meravigliosamente osservabile in un organismo fisiologico fluido come l'arnia." La rispondenza tra ideali sociali e il nuovo concetto artistico trova passaggio obbligato nel centrale termine di "termica" che designa in primo ordine una connessione e simbiosi tra esseri viventi di cui massimo esempio è il rapporto ape-pianta sin dall'atto di estrazione del polline in cui avviene una loro totale compenetrazione fisica ed esistenziale. A livello scultoreo l'elemento termico comprende dunque la scelta di utilizzare materiali organici di questa terra, vivi ossia capaci - o risultati - di possibili passaggi di stato (per esempio, dal solido al fluido e viceversa). Ciò assegna ancor oggi a Beuys un primato estetico nell'arte contemporanea ossia quello di accogliere materie fino a quel momento mai utilizzate come il miele e il grasso, elementi fra l'altro strettamente legati alla biografia dell'artista che, ri-



Joseph Beuys,  
*Sedia di Grasso*,  
1964

masto vittima di un incidente aereo durante la Guerra in Crimea (1943), venne salvato da un gruppo di tartari attraverso l'uso del grasso per le ferite e del miele per il nutrimento – oltre al latte e formaggio. Da tale calore di una “mano tesa” -in cui vi riconobbe il medesimo dell'arnia- discende l'idea della “scultura sociale”, oggetto di continue conferenze e seminari che si intensificarono a partire dal 1973 in tutto il mondo poiché suo scopo principale era riunire le comunità intorno alle crescenti problematiche di interesse politico e sociale. E il tramite, come dimostra la sua più famosa opera di Land Art, “7000 Querce”, era l'arte. Col motto “Rimboscare invece che amministrare la città”, il 19 giugno 1982, Beuys piantò il primo albero davanti al Museum Friedericianum durante Documenta 7, prevedendo di porre l'ultimo cinque anni dopo. La morte glielo impedì ma, oltre le proteste dei cittadini e degli automobilisti contro la perdita di parcheggi, i comitati locali continuarono a segnalare pos-

sibili aree d'intervento così, se alla sua scomparsa le querce piantate erano 5500, alla data di scadenza prevista la scultura sociale giunse a completamento: l'ultimo albero fu piantato proprio dal figlio Wenzel.

**Operare in maniera attiva è del resto l'unica soluzione per un uomo – e poi un artista – che non smise mai di gridare che “La Rivoluzione siamo noi!” e che la salvezza risponde a noi soltanto tramite una progettualità a lungo termine**

– non casuale la scelta di uno degli alberi più longevi – al fine di risvegliare nelle coscienze la centralità della tutela ambientale migliorando la qualità della vita. Un motivo di riflessione questo per i tempi correnti, ancora minacciati da disastri ecologici nonché da guerre dalla possibile degenerazione a livello mondiale. ⚙



Joseph Beuys,  
*7000 Eichen*, 1982  
L'artista pianta  
il primo albero,  
Kassel

# IN MEMORIA DI SEBASTIANO TUSA, ARCHEOLOGO E SOPRINTENDENTE DEL MARE

di Gianantonio Urbani  
*Studium Biblicum Franciscanum  
 - Gerusalemme*

«A mari usque ad mare» (lat. *dal mare fino al mare*), una locuzione latina contenuta nella Bibbia Vulgata (salmo 72,8) e riferita alla promessa di un Messia e Salvatore. Trovandomi a servire le Scritture rivelate non posso non richiamare questa espressione latina pensando al carissimo Sebastiano Tusa e tutto il suo immenso studio e lavoro sul mare Mediterraneo. Tra qualche tempo ricorre l'anniversario della sua morte improvvisa avvenuta ad Addis Abeba (Etiopia) il 10 marzo 2019 a causa di uno spaventoso incidente aereo.

Il professor Sebastiano Tusa (classe 1952) fu di formazione archeologo e ricoprì un certo numero di incarichi di grande responsabilità per il mondo dell'archeologia, e tra le sue diramazioni quella subacquea, ma soprattutto nella ricerca della preziosità dei beni culturali, della storia e delle radici della sua Sicilia. Si laureò in Paletnologia nel 1975 presso l'Università La Sapienza di Roma e poi proseguì verso la specializzazione in archeologia orientale. Diresse alcune importanti missioni di scavo nei siti preistorici e fenici italiani, tra gli altri la Grotta dell'Uzzo, poi a Pantelleria con lo scavo del relitto tardo-romano a Scauri, a Mozia. Condusse una serie di ricerche in Iran, Iraq e in Pakistan. Nel 2004 ricevette la nomina a soprintendente alla Soprintendenza del Mare istituita dalla Regione siciliana e nel 2018 fu nominato assessore regionale dei Beni Culturali e dell'Identità siciliana della Regione Sicilia. Ad agosto 2019, dopo la scomparsa di Sebastiano Tusa, fu nominata Soprintendente del Mare la moglie dott.ssa Valeria Li Vigni che proseguì il lavoro del marito fino a poco tempo fa. Ebbi modo di conoscerlo ad Ustica, d'estate, durante i corsi organizzati dallo staff della rivista *Archeologia Viva* diretta dal carissimo e stimato Piero Pruneti. Queste occasioni importanti di incontro hanno formato generazioni di giovani attraverso l'opera paziente dei "giganti e pionieri" del mare, tra questi vi era anche il padre di Sebastiano, Vincenzo Tusa. Durante i corsi ad Ustica si studiava la storia della navigazione e si imparava ad immergersi con sapienza e tecnica, abilmente accompagnati dal prof. Gianfranco Purpura e altri docenti straordinari. Con questa dipartita repentina, siamo chiamati a raccogliere una importante eredità fatta di attenzione e cura del mare e dei suoi tesori. Scrive il prof. Tusa a margine della scoperta straordinaria del Satiro danzante<sup>1</sup> (Fig. 2) di Mazara del Vallo: «Si trattava di una scoperta "annunciata" che in cuor mio aspettavo poiché ero stato, infatti, partecipe circa un anno prima - il 29 marzo del 1997 - della consegna della gamba sinistra del Satiro. Allora mi ero reso conto di essere di fronte ad un primo indizio di una di quelle che, nella lunga storia dell'archeologia, possono definirsi grandi scoperte. Ancorché ridotta, era chiaro che si trattava di parte di un'opera di grande pregio. Il movimento dell'arto, le sue caratteristiche plastiche ed il modellato emanavano sensazioni tali da indurre a percepire il reperto, non come un semplice oggetto come tanti che il mare ci restituisce frequentemente, bensì come l'opera di artista dalle capacità non comuni».<sup>2</sup> E sarà lui stesso a descrivere l'opera bronzea esposta nel museo di Mazara: «Come per i Bronzi di Riace un prezioso reperto bronzeo riemerge al largo delle nostre coste che si ri-



Il prof. Sebastiano Tusa nella sua "veste" più naturale: l'archeologo subacqueo e il suo mare (Foto Soprintendenza del Mare della Sicilia)



Il Satiro danzante quando fu esposto alla mostra ai Musei Capitolini a Roma. Oggi il reperto è visitabile al museo di Mazara del Vallo (Foto Wikimedia commons)

<sup>1</sup>Dal 2005 il Satiro di bronzo è conservato presso l'ex chiesa di S. Egidio a Mazara del Vallo, dando vita al museo del Satiro danzante. Data la sua preziosità, fu portato a varie mostre internazionali e riscosse un successo enorme.

<sup>2</sup>S. Tusa, *Il Satiro danzante di Mazara del Vallo nel quadro della ricerca archeologica in acque extraterritoriali del Canale di Sicilia*, in *Sicilia Archeologica*, XXXIII-2003, fasc. 101, Roma 2004, p. 5.

velano ancora un deposito inesauribile di testimonianze del passato. Questa volta avviene in due distinte occasioni, a distanza di circa un anno l'una dall'altra. Dopo il restauro che ha ricomposto la figura, l'opera è tornata ad arricchire il patrimonio dei tesori locali e ora entra a far parte anche della collezione di Museo Nazionale. Lo sfrenato dinamismo del personaggio impegnato nella danza rituale dionisiaca è attribuibile, per alcuni studiosi, alla mano di Prassitele. Per altri si tratterebbe invece di una copia romana, ma per raggiungere maggiori certezze sarebbe necessario recuperare i frammenti mancanti, promuovendo una sistematica pianificazione della ricerca nei fondali marini limitrofi».<sup>3</sup>

Una tra le tante scoperte portate alla ribalta della cronaca, furono i rostri della grande battaglia presso le isole Egadi<sup>4</sup> tra Roma e Cartagine durante la prima guerra Punica del 10 marzo 241 a.C. di cui narra Polibio: «L'impresa fu, essenzialmente, una lotta per la vita. Nell'erario, infatti, non c'erano più risorse per sostenere quanto si erano proposti».<sup>5</sup> Penso che questa ricerca, restituitaci con grande impegno dal prof. Tusa, sia uno di quei racconti storici e verificati sul campo, in

questo caso, sul fondo del mare, di cui andare fieri. Lui stesso scrisse a margine della mostra allestita a Palermo queste parole: «Difficilmente la breve storia della ricerca archeologica subacquea ha registrato un risultato talmente rilevante sia sotto il profilo scientifico che nel suo impatto mediatico e nell'immaginario dell'opinione pubblica: la scoperta del luogo esatto ove si combatté la battaglia delle Egadi il 10 marzo del 241 a.C. Il segreto del successo della scoperta sta nella capacità di collaborazione tra storici, archeologi e tecnologi a livello internazionale. È doveroso che questa storia ritrovata sia a disposizione di tutti. È quello che vogliamo fare offrendo al viaggiatore che viene in Sicilia per scoprirne storia e bellezze la possibilità di godere dei reperti ritrovati e fare un tuffo virtuale in una pagina di storia importante per il Mediterraneo»<sup>6</sup>, (Fig. 3)

Tra i suoi collaboratori alla Soprintendenza del Mare di Palermo c'è il dott. Pietro Selvaggio, funzionario archeologo. Abbiamo raggiunto chiedendo a lui di raccontarci quali sono i punti importanti della Soprintendenza del Mare come organismo di tutela:



Fig. 3  
Uno scorcio sul Mar Mediterraneo visto da Solunto, l'antica città ellenistico-romana



Fig. 4  
Il relitto delle colonne di Marzamemi. Un itinerario di visita subacquea offerto dalla Soprintendenza del Mare

<sup>3</sup>È appassionante riascoltare su Rai Radiotre «Il Satiro danzante raccontato da Sebastiano Tusa» a questo indirizzo web: <https://www.raiplaysound.it/audio/2015/11/Satiro-danzante---Puntata-del-08112015-6ebbc278-868f-481f-81e0-96ed80641047.html> <http://marcheologiasottomarina/> [Accesso il 10.02.2022]

<sup>4</sup>S. Tusa, M. Bonino, C. Buccellato, S. Donati, T. Gnoli, P. Misuraca e J. Prag, *Battaglia delle Egadi. La storia ritrovata*, in *Archeologia Viva* 177 (2016) pp. 26-39.

<sup>5</sup>Polibio, *Storie*, I, 59, 6

<sup>6</sup>S. Tusa, C. Buccellato (a cura di), *La battaglia delle Egadi*, Regione Siciliana, Assessorato dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, Dipartimento dei Beni Culturali e dell'Identità Siciliana, 2015, pp. 5-31

«La Soprintendenza del Mare della Regione siciliana, già prima di essere costituita in maniera ufficiale nel 2004, aveva agito a partire dal 1998, tramite il GIASS (Gruppo Indagini Archeologia Subacquea Sicilia) e poi come SCRAS (Servizio Coordinamento Ricerche Archeologiche Subacquee) sotto la guida del Prof. Sebastiano Tusa. Il gruppo di subacquei e tecnici selezionati tra gli impiegati della Regione hanno iniziato un'attività di ricerca, studio, tutela, fruizione e valorizzazione dei numerosi siti subacquei della Sicilia e delle sue Isole Minori. A parte la fondamentale azione di tutela del patrimonio culturale sottomarino, l'importante opera della Soprintendenza del Mare è stata quella di portare alla ribalta della società civile una realtà fino ad allora ignorata e depredata, creando una coscienza collettiva per il rispetto e la protezione delle comuni radici storiche, archeologiche e naturalistiche sommerse. La creazione di itinerari culturali sottomarini

secondo il dettato della Convenzione UNESCO, che prevede di mantenere in situ i reperti nella loro giacitura originale, ha riscosso interesse internazionale e per questo motivo negli ultimi tempi, è stato attuato questo modello di fruizione dei beni sommersi, anche fuori dalla Sicilia». (Fig. 4)<sup>7</sup> Sebastiano Tusa scrisse molto e diede numerose conferenze. Tra le numerosissime pubblicazioni di particolare rilievo sono: *La Sicilia nella preistoria* del 1983; *La preistoria nel territorio di Trapani* del 1990, *L'Archeologia e storia nei mari di Sicilia* nel 2010; *Primo Mediterraneo. Meditazioni sul mare più antico della storia* del 2016; *In viaggio tra Mediterraneo e storia* (con C. Ruta) nel 2017; *I popoli del Grande Verde. Il Mediterraneo al tempo dei faraoni* nel 2018. Ne emerge una figura professionale aperta e disponibile al lavoro in equipe, perché l'archeologia e, in modo particolare quella subacquea, viene operata in un lavoro corale. Lo studio stesso del mare chiede di essere fatto insieme e mettendo più saperi e conoscenze in relazione. Penso che le grandi scoperte portate alla luce e consegnate alla civiltà moderna possono contribuire molto a riprendere il pensiero di un mare *nostrum*, non tanto perché di nostra proprietà, bensì foriero di diversità che dovrebbero unire le culture piuttosto che contrapporre verso dei conflitti. Una responsabilità enorme quella di Sebastiano Tusa consegnata, purtroppo prematuramente ai posteri, ma che lascia una traccia bellissima per fare bene il proprio lavoro di cura e promozione dei Beni Culturali e del mare Mediterraneo.<sup>8</sup> 🌐



**Valdibella**  
agricoltori per scelta

<sup>7</sup>Per una panoramica sugli itinerari subacquei, rinvio al sito web della Soprintendenza del Mare di Palermo: <https://www2.regione.sicilia.it/beniculturali/archeologiasottomarina/> [Accesso il 10.02.2022]

<sup>8</sup>Disse S. Tusa: «Il Mediterraneo è ancora sostanzialmente un mare vivo anche se l'inquinamento risulta essere un problema grave da affrontare con celerità. Tuttavia, ancora vaste aree di questo mare mantengono la loro vivacità biologica e un'eccezionale bellezza paesaggistica. Ma non bisogna abbassare la guardia. Oggi il cemento sta per distruggere le coste. Siamo già al 30% delle coste cementificate. Tale fenomeno non distrugge soltanto vita e bellezza, ma anche cultura e identità». Intervista data alla rivista *Impresa*, luglio-agosto 2017, p. 20

# EMILY DICKINSON E LA SEMPLICITÀ DELLA NATURA

a cura di Gianni Darconza



## 1. Che cos'è la Natura?

Umberto Eco polemizzava in una “Bustina di Minerva” apparsa nell’Espresso nell’aprile del 2005 sul fatto che l’uomo crede che le cose si conoscano attraverso la loro definizione, mentre lui riteneva che “ogni nostro sapere (anche quello scientifico, e non solo quello mitico) è sempre intessuto di storie”. Per un narratore o un poeta l’affermazione di Eco potrebbe sembrare scontata, e tuttavia a chi ci chiede che cos’è la Natura, ci troveremmo in grande difficoltà nel dare una risposta non solo completa, ma anche convincente. Ho sempre trovato interessante la definizione fornita da alcuni dizionari inglesi, come l’Oxford o il Longman Dictionary, che alla voce “Nature” scrivono: “tutto ciò che esiste nel mondo indipendentemente dalle persone, come le piante, gli animali, la terra, le rocce e il tempo.” Per gli anglosassoni, il concetto di Natura pare quasi porsi in contrasto con l’essere umano e il suo operato, quasi a voler ribadire la contrapposizione, a lungo dibattuta in campo filosofico, tra natura e cultura. Eppure Giacomo Leopardi, grande figura letteraria e scientifica dell’Ottocento, nel “Dialogo della Natura e di un Islandese” inserita nelle *Operette morali*, ci descrive la Natura nelle fattezze di una donna smisurata, “di volto mezzo tra bello e terribile, di occhi e di capelli nerissimi”. Il processo di antropomorfizzazione della Natura è un procedimento mitico, lo stesso usato dalle civiltà antiche quando tramutavano gli elementi della natura in divinità dalle fattezze umane. All’Islandese che per tutta la vita ha fuggito l’inclemenza della natura in cerca di un’oasi di pace, la donna rivela di non aver nulla contro il genere umano, sottolineando come nobile Natura non voglia il nostro bene né il nostro male, ma sia indifferente alle questioni umane.

## 2. Emily Dickinson e la semplicità della Natura

Emily Dickinson (Amherst, Massachusetts 1830-1886) è una delle più grandi poetesse statunitensi. Nonostante abbia composto più di 1700 poesie, riuscì a pubblicarne in vita solo otto, rimanendo quasi ignota al grande pubblico e presso gli ambienti letterari. Fin dalla giovinezza mostrò tuttavia una coscienza assoluta della propria vocazione letteraria, e poco a poco cominciò a prendere le distanze dal mondo e dalla società, per rifugiarsi in una solitudine quasi monastica, mantenendo contatto solo con alcuni amici. Non dovette uscire neanche dalla fornita biblioteca del padre per apprendere le nozioni fondamentali di metrica, valendosi quasi esclusivamente dei metri dell’innologia protestante. Si allontanerà dalla sua città natale solo in rare occasioni, eppure sopperirà al suo isolamento attraverso un’immaginazione poderosa, come ribadito dalla celebre poesia:

*Per fare una prateria ci vuole un’ape e una gaggia,  
Un’ape e una gaggia,  
E fantasia.  
La fantasia da sola può bastare,  
Se le api sono poche.*

La fantasia è sufficiente a creare un intero universo. E infatti una delle grandi conquiste di Dickinson, che l’hanno resa una delle più moderne poetesse del Novecento, consiste nell’aver scoperto quel continente inesplorato che è l’interiorità dell’individuo, attraverso rivelazioni a volte frammentarie, spesso interrotte da trattini che sottolineano l’incapacità del linguaggio umano a esprimere l’inesprimibile. Una delle più celebri composizioni (la [668] secondo una delle numerazioni oggi utilizzate per ordinare il vasto corpus di poesie raccolte e pubblicate dopo la sua morte) Dickinson cerca di dare una definizione del termine “Natura”, ma lo fa attraverso immagini poetiche, trasgredendo le modalità definitorie di un dizionario, illustrando più che spiegando, attraverso la scelta di alcuni elementi che spaziano dalle più piccole creatu-

re, come il calabrone, il grillo e il bobolink (un piccolo uccello della fauna nordamericana), alle manifestazioni più sorprendenti e potenti come le eclissi, i tuoni o il mare. Come una moderna scienziata, nella sua ricerca di una definizione del concetto di Natura, la poetessa chiama in causa gli strumenti di cui l'uomo dispone per studiarla, i suoi sensi ("vediamo", "ascoltiamo"). Solo attraverso l'esperienza empirica, possiamo avvicinarci alla conoscenza di ciò che sembriamo capire ma che pare sfuggirci continuamente. Nel cercare di decifrare il grande libro del mondo, Dickinson, come una nuova Adamo nel giardino dell'Eden (il Paradiso viene evocato nella prima strofa), si assume il compito di nominare le cose del creato, eppure fallisce quando si tratta di arrivare a una definizione di Natura. A differenza del Dialogo di Leopardi citato in precedenza, qui sembra che sia la Natura a sfuggirci.

Dickinson è consapevole che Natura è tutto ciò che ci circonda, ciò in cui siamo immersi fin da quando veniamo al mondo. Ma come in un labirinto potenzialmente infinito e senza centro, non riusciamo a decifrarne la mappa perché, a differenza di Teseo, ci troviamo dentro al labirinto senza un filo di Arianna e senza possibilità di portarci in una posizione privilegiata per studiarlo. La strofa finale è un'ammissione di impotenza, poiché pur avendo tutti una conoscenza diretta della Natura (forse abbiamo rotto quell'armonia con essa a cui si accenna in un verso), tutta la nostra saggezza e le nostre parole sono insufficienti per arrivare a "dire" la Natura nella sua disarmante semplicità.

## NATURE

*"Nature" is what we see –  
The Hill – the Afternoon –  
Squirrel – Eclipse – the Bumble bee –  
Nay – Nature is Heaven –*

*Nature is what we hear –  
The Bobolink – the Sea –  
Thunder – the Cricket –  
Nay – Nature is Harmony –*

*Nature is what we know –  
But have no art to say –  
So impotent our Wisdom is  
To her Simplicity. ☀*

---

## NATURA

*"Natura" è ciò che vediamo –  
La collina – il pomeriggio –  
Lo scoiattolo – l'eclisse – il calabrone –  
No – Natura è il Paradiso –*

*Natura è ciò che ascoltiamo –  
Il bobolink – il mare –  
Il tuono – il grillo –  
No – Natura è armonia –*

*Natura è ciò che conosciamo –  
Ma non abbiamo l'arte di dire –  
Tanto impotente è la nostra saggezza  
Di fronte alla sua semplicità. ☀*

## 100 ANNI DI PASOLINI OLTRE LA CULTURA

*La rubrica CuCù fa capolino tra le pagine di Mediterraneo Dossier con semplici testi su argomenti vari di cultura e cucina. CuCù appunto! È costituita da articoli in forma di dialogo, composti dall'Oste Luca Zanchetti e dalla Prof.ssa Valentina Costantini. Lui, L'Oste (O), è chef presso l'Osteria Zanchetti di Fossombrone. Lei, la Prof. (P), insegna lettere presso l'I.C. "F.lli Mercantini" di Fossombrone.*

*Per contattarli:  
cucurubrica@gmail.com*

 **P: Senti questa, Oste...**

 **O: Dimmi Prof!**

**P:** “Questa stradina umile è da difendere con lo stesso accanimento, con la stessa volontà, con lo stesso rigore con cui si difende un’opera di autore”.

**O:** Ma scusa, di quale stradina parli?

**P:** Pasolini diceva così in un documentario che sto guardando...

**O:** Ah! Ma non sono mica cento anni che lui è nato?

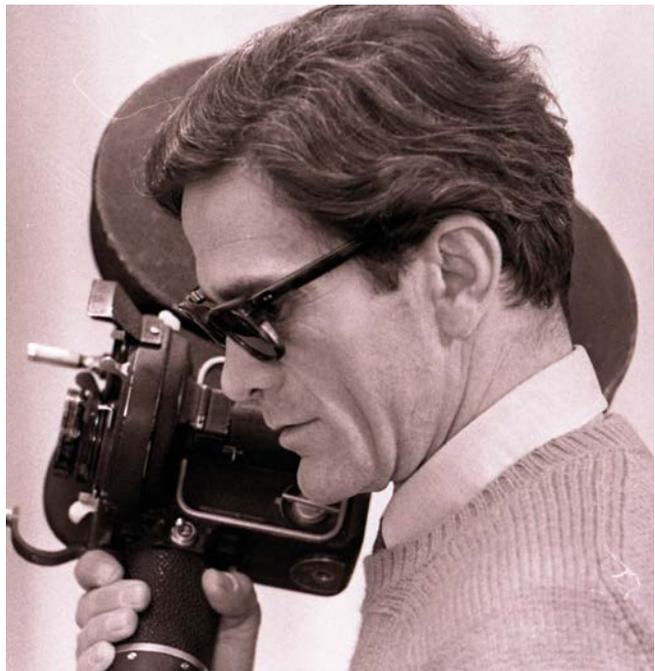
**P:** Esatto! Senti che bello: in questo video dice proprio che le stradine dei nostri borghi sono state fatte “da un popolo senza nome, in un passato popolare che va difeso come un’opera d’arte”.

**O:** Un passato popolare... Interessante! Comunque, è la stessa cosa che dovrebbe accadere in cucina!

**P:** Cioè ?

**O:** Pasolini o non Pasolini quella frase potrebbe essere adatta anche nel mondo della ristorazione. Certi ingredienti in disuso vanno recuperati, attraverso la ricerca e la cura della nostra identità culinaria.

**P:** Quindi mi vuoi dire che anche un prodotto alimentare che usi in cucina può essere paragonato a ciò che dice lui su quelle stradine da difendere?



Documentario citato:  
“Pasolini e la forma della città 1974”  
<https://www.teche.rai.it/2015/01/pasolini-e-la-forma-della-citta-1974/>

Pasolini con la sua  
macchina da presa

**O:** Sì, vorrei dire proprio questo! In fondo, Prof, che differenza c'è tra difendere una strada che è espressione del popolo che l'ha percorsa e vissuta e un alimento della nostra tradizione, che quello stesso popolo ha usato e tramandato nelle proprie case fino a poco tempo fa?

**P:** Non fa una piega, Oste! Però aspetta... Si parla tanto di cucina casalinga nei ristoranti ultimamente!

**O:** Sì è vero e per fortuna! Ben venga la cucina casalinga, ma attenzione: la cucina casalinga è una cosa, difendere i prodotti che stanno scomparendo è tutt'altra questione. Non bastano le ricette della pasta fatta in casa dalle nostre massaie e pensare di non cambiare mentalità sugli ingredienti usati!

**P:** Ma cosa vuol dire cambiare mentalità sugli ingredienti usati?

**O:** Prof, io credo che gli ingredienti fuori stagione siano elementi di disturbo! Le fragole a gennaio, se permetti, non vanno usate dalle nostre parti!

**P:** Sai che anche Pasolini parlava proprio di elementi di disturbo nelle nostre città?

**O:** In che senso?

**P:** In questo video degli anni Settanta, Pasolini inquadrava in un primo momento il centro storico della città di Orte e, a mano a mano che l'obiettivo della camera si allargava, metteva in evidenza edifici nuovi, veri e propri elementi estranei che avevano deturpato quell'ambiente. Orte nel '74 ancora conservava il profilo di una città legata alla tradizione e certi palazzi, pur necessari, avevano stravolto una certa armonia.

**O:** Vedi, è come dicevamo prima! È come pensare una ricetta di pasta fatta in casa e condirla per esempio con asparagi e fagiolini a dicembre! Se non è elemento di disturbo questo?

**P:** Caspita, allora l'architettura di cui parla Pasolini è forse come la cucina di cui parli tu! Sembra che i due ambiti siano abbastanza collegati o comunque accomunati da uno stesso problema. Lui, infatti, diceva che c'è un potere senza volto alla base della società dei consumi ed è una sorta di dittatura economica e culturale. Mi fa venire in mente che potrebbe esserci un nesso tra questa cosa e ciò che dicevi tu a proposito dello stravolgimento dei nostri prodotti alimentari. Ti pare?

**O:** Credo che se la società viene abituata a usare prodotti in qualsiasi momento dell'anno senza rispettare il ciclo che fa la natura, allora sì, forse c'è un nesso! Una sorta di dittatura economica e culturale all'interno dei grandi mercati esiste e di sicuro non aiuta la tradizione alimentare di un popolo.

**P:** Quindi come si può rimediare?

**O:** Beh qualche grande azienda già lo sta facendo: da qualche tempo nei grandi supermercati troviamo prodotti biologici, anche se queste nuove scelte sono forse più per convenienza che per convinzione. E questo è un peccato! Ma a ben vedere anche noi ristoratori siamo tenuti a fare cultura ali-

mentare, per far capire sempre di più al consumatore finale il valore di ogni singolo prodotto che andiamo a mettere sul piatto. Far conoscere per esempio una lenticchia che proviene da un campo coltivato in modo biologico a pochi passi dal proprio paese credo che sia offrire vera cultura alimentare!

**P:** Ma questi ristoratori esistono?

**O:** Certo e sono sempre più numerosi! Sono quelli che fanno ricerca di un prodotto riportando una ricetta di una volta e la servono nel giusto periodo dell'anno, senza dimenticare la propria creatività e fantasia.

**P:** Sai, questa scelta attenta, curata e consapevole dei prodotti alimentari che fa un ristoratore, sembra rispecchiare la stessa selezione mirata e controcorrente che Pasolini faceva dei propri personaggi nei suoi film o romanzi: andava a scegliere, infatti, i ragazzi delle borgate, gente di strada, illetterata e persino a volte delinquente, che però ancora manteneva tratti di una purezza umana, autentica e schietta. I protagonisti di Accattone, Ricotta, ma anche Ragazzi di vita sono portatori di uno sguardo sanguigno ma originale sulla vita, per nulla influenzato dai modelli della comunicazione di massa, che di lì a poco avrebbero proposto altri valori. Anche su questo aspetto mi pare ci sia un bel nesso!

**O:** Quindi, Prof, il consiglio di Pasolini è quello di andare verso il futuro con la semplicità del passato?

**P:** Penso proprio di sì, Oste!

**O:** Proviamoci, Prof. 🌀



*A cura degli chef Andrea Mei  
e Andrea Marzoli*

*Per ammorbidire la leggera astringenza data dalle parti crusali abbiamo fatto una crema di pane. Per contrapposizione abbiamo cercato freschezza, trovata nel finocchio prima di tutto. Abbiamo poi amplificato l'agreste e il cereale della pasta con la mollica di pane semintegrale tostato. Infine patatine condite con succo di limone e pepe per masticabilità e succulenza. Un viaggio.*

**Ingredienti per 2 persone:**

160 g Sedani Girolomoni®  
100 g pane semintegrale raffermo  
200 ml brodo vegetale  
½ finocchio  
50 g patate chips  
1 limone  
Olio extravergine di oliva, sale, pepe q.b.

**Abbinamento di vino**

*A cura di Otello Renzi, sommelier  
e consulente enogastronomico*

*Offida DOCG Pecorino Bio  
Armonizza la freschezza del finocchio  
con una nota alcolica, che conferisce  
morbidezza, e con profumi di ginestra  
e rose gialle.*

*Le ricette della Locanda Girolomoni*

## **SEDANI SEMINTEGRALI POVERI CON CREMA DI PANE RAFFERMO E FINOCCHIO**

### **Procedimento**

*Tagliamo a cubetti il pane raffermo e lo tostiamo in padella con un filo d'olio. Ci aggiungiamo il brodo vegetale, lasciamo cuocere qualche minuto e aggiustiamo di sale. La salsa di pane è pronta, dev'essere un poco liquida!*

*Laviamo e tagliamo il finocchio a brunoise, condiamo con sale e olio e lasciamo in una ciotola a parte.*

*Buttiamo la pasta in acqua bollente, salata. Intanto che la pasta cuoce prepariamo le chips di patate fritte (confezionate... bio!): condiamo con succo di limone e pepe e poi le sbricioliamo un po'.*

*Scolata la pasta, la saltiamo nella salsa di pane, aggiungiamo la brunoise di finocchi, mantechiamo per un minuto, impiattiamo e cospargiamo abbondantemente con chips di patate.*

*Buon appetito!*



# QUI MONTEBELLO

p 84

## **Ottobre 2021**

1 ottobre, Studenti di architettura dell'Università del Texas a San Antonio

17-18 ottobre, Preparativi per le semine

p 85

## **Novembre 2021**

9-10 novembre, Fiera B/Open

11-12 novembre, Raccolta delle olive nei terreni della Cooperativa a Monte Giove

p 86

## **Dicembre 2021**

16-17 dicembre, Biodiversity2Food

p 87

## **Febbraio 2022**

21 febbraio, Expo Dubai

24 febbraio, Incontro Coldiretti Giovani Impresa

p 89

## **Marzo 2022**

4 marzo, BioCereals4.0

19 marzo, Presentazione dell'antologia di scritti di Gino Girolomoni

23 marzo, Convegno  
"Transizione ecologica e digitale del sistema agricolo regionale"

p 90

## **Aprile 2022**

4 aprile, Tipicità Festival a Fermo



1 ottobre 2021:  
Studenti di architettura dell'Università del Texas a San Antonio in visita a Montebello



18 ottobre-3 novembre 2021:  
Preparativi per le semine autunnali



9-10 novembre 2021: Fiera B/Open a Verona. Francesco Torriani, presidente del Consorzio Marche Biologiche, relatore al convegno dedicato alle filiere del grano biologico italiano



11-12 novembre 2021: Raccolta delle olive nei terreni della Cooperativa Montebello a Monte Giove, Fano



16-17 dicembre 2021:  
Convegno  
Biodiversity2Food  
a Montefelcino (PU).  
Un importante  
appuntamento  
organizzato  
da ConMarcheBio,  
dedicato  
alle antiche varietà  
e all'identificazione  
di nuovi materiali  
genetici adatti  
ai sistemi biologici





21 febbraio 2022:  
Expo Dubai.  
Rappresentanti  
della Regione  
Marche e di alcune  
aziende biologiche  
per la presentazione  
del Biodistretto  
marchigiano





24 febbraio 2022:  
Incontro Coldiretti  
Giovani Impresa  
a Montebello



4 marzo 2022: Biocereals 4.0  
Una delle tappe del progetto dedicato  
a rendere più efficiente la gestione  
agronomica ed economica delle aziende  
agricole biologiche marchigiane mediante  
le tecnologie dell'agricoltura di precisione  
e la digitalizzazione della filiera



19 marzo 2022. A dieci anni dalla scomparsa di Girolomoni, è stata presentata a Montebello un'antologia di suoi scritti intitolata "Adonai ti aspetto sulla collina" curata da Dario Benetti ed edita da Fondazione Girolomoni e Quaderni Valtellinesi



23 marzo 2022: Convegno organizzato da ConMarcheBio ad Ancona dedicato alla "Transizione ecologica a digitale del sistema agricolo regionale. Le opportunità del PNRR e del PSR Marche"





4 aprile 2022:  
Tipicità Festival  
a Fermo per parlare  
di "PSR e politiche  
di sviluppo  
per l'agricoltura  
biologica  
nelle Marche".  
L'impegno continua  
attraverso i progetti  
che verranno  
presentati grazie  
ai prossimi bandi



# RECENSIONI

p 92-93

**Mario Marzorati**  
**Mao Valpiana**

Alexander Langer. Una buona politica per riparare il mondo

**Alessandro Gassman**

Io e i Green Heroes: perché ho deciso di pensare verde

**Lorenzo Olivieri**  
**Jacopo Tabanelli**

Vivi gli ecovillaggi d'Italia. Esperienze e soluzioni dalla vita comunitaria

**Pinuccia Montanari**

Spigolatrici d'ambiente. Il contributo delle donne alla sfida dei cambiamenti climatici

p 94

**Paolo Gomasca**

Etica del cibo

**Gianluigi Garattoni**

Bianchello del Metauro. La storia, il territorio, i vignaioli



Biografia, storia, scritti di e dedicati ad Alexander Langer, uno dei massimi esponenti del pensiero ecologista e pacifista europeo. Alex Langer, è nato a Sterzing/Vipiteno, in Alto Adige/Südtirol, il 22 febbraio 1946. Giornalista, traduttore, insegnante, collabora fin da giovanissimo con diverse riviste, associazioni, iniziative civiche. Dal 1978 viene eletto per tre legislature nel Consiglio provinciale di Bolzano nella lista Neue Linke/Nuova sinistra prima e in quella Verde Alternativa dal 1988. Negli anni '80 è fra i promotori del movimento politico dei Verdi in Italia e in Europa. Eletto deputato al Parlamento europeo nel 1989 diventa primo presidente del neo-costituito Gruppo Verde. S'impegna soprattutto per una politica estera di pace, per relazioni più giuste Nord-Sud ed Est/Ovest, per la conversione ecologica della società, dell'economia e degli stili di vita. Dopo la caduta del muro di Berlino aumenta il suo impegno per contrastare i contrapposti nazionalismi, sostenendo le forze di conciliazione interetnica nei territori dell'ex-Jugoslavia. Con il "Verona Forum" offre un tavolo di dialogo a centinaia di militanti della convivenza che si riuniscono in di-

verse città europee. Al censimento del 1981 e 1991 Alexander Langer, che si era sempre dichiarato di madre lingua tedesca, rifiuta di aderire al censimento nominativo che rafforza la politica di divisione etnica. Con questo pretesto, nel maggio '95, viene escluso dalla candidatura a sindaco di Bolzano, la sua città. Decide di interrompere la vita il 3 luglio 1995, all'età di quarantanove anni. Riposa nel cimitero di Telves/Telfes (BZ), accanto ai suoi genitori. Un libro che ci può dare importanti chiavi di lettura dell'oggi con stimoli concreti perché ognuno cooperi per la pace e la convivenza.

Mario Marzorati, Mao Valpiana  
**Alexander Langer. Una buona politica per riparare il mondo**  
 Edizioni Interni 4, 2020  
 237 pagine  
 12,00 euro



Attore e regista italiano tra i più amati, in questo libro Alessandro Gassmann si racconta a cuore aperto, dai giorni dell'infanzia fino ai traguardi del presente. Il cinema respirato in casa fin dalla più tenera età, un padre leggendario, affettuoso e complicato, la vita agreste con la madre, anche lei splendida attrice. E poi gli studi tormentati, con l'abbandono dell'amata facoltà di Agraria, la gioventù negli edonistici anni Ottanta, le amicizie, le passioni e l'amore, l'accademia di recitazione, i primi passi e infine i successi cinematografici. Ma è la nascita di Leo a cambiare davvero tutto: diventare genitori allunga gli orizzonti e proietta le responsabilità nel futuro, oltre la propria esistenza. Ed è grazie alla paternità che Gassmann riscopre un filo rosso - anzi, verde - che unisce tutte le tappe della sua vita: la sensibilità ecologica, che diviene presa di coscienza della crisi climatica e impegno per contrastarla. Nasce così l'idea di incontrare e raccontare i veri eroi del nostro tempo, coloro che, spesso nell'ombra, stanno inventando un modo virtuoso di coniugare economia e ambiente. Sono i #GreenHeroes, uomini e donne coraggiosi che di-

mostrano come sia possibile creare valore e lavoro anche prendendosi cura del posto in cui si vive, investendo nel futuro anziché rimandare la resa dei conti con il pianeta. Scritto con Roberto Bragalone e il supporto scientifico del Kyoto Club, *Io e i #GreenHeroes* non è dunque solo un'autobiografia, ma un diario di impegno civico, un racconto appassionato delle storie di chi non sta a guardare di fronte al *climate change*, e insieme un invito a darci da fare per restituire un futuro ai nostri figli. Cercando bene, troverete anche la Cooperativa Girolomoni!

Alessandro Gassmann  
**Io e i Green Heroes: Perché ho deciso di pensare verde**  
 Ed. PIEMME, 2022  
 256 pagine  
 17,90 euro



Una delle grandi esigenze del nostro tempo è ritrovare il contatto con la natura e con una comunità di persone affini. Il giro degli ecovillaggi d'Italia, organizzato da Lorenzo e Jacopo insieme a numerosi esploratori della comunità Chakruna Way of Living, è un modo per conoscere chi nel Belpaese offre questa opportunità.

Da questa esperienza è nato un libro corale, fatto di voci diverse, tra viaggiatori, pionieri e i massimi esperti italiani, che rispecchiano la varietà e la bellezza di questo mondo, percorrendone la storia, le buone pratiche, le sfide e gli insegnamenti della vita comunitaria.

Un testo rivolto a chi vuole avvicinarsi alla vita in ecovillaggio, trascorrendovi un periodo come volontario o aderendo ad una realtà esistente; rivolto a chi desidera fondarne uno e conoscerne più a fondo le dinamiche, le sfide e le opportunità, ma anche alle persone che vivono in città che stanno attraversando un momento di transizione nella propria vita.

Un libro per persone libere e consapevoli: per coloro che non vogliono piegarsi alle logiche del sistema in cui siamo immersi, né vivere una vita di continua lotta e conflitti, ma

che decidono di organizzarsi amorevolmente, in armonia con la natura, creando la vita che veramente sentono di meritarsi.

È per noi che crediamo in una terza via: creare il nostro mondo, una nuova umanità. (Olivieri e Tabanelli)

Nella spigolatura si cercano e raccolgono le spighe rimaste nel campo dopo il raccolto. Un'attività tradizionalmente femminile che segue il lavoro (maschile) della mietitura, e che però può diventare avanguardia, primo passo in una direzione rinnovata.

Proprio sull'immagine della spigolatura si costruisce *Spigolatrici d'ambiente. Il contributo delle donne alla sfida dei cambiamenti climatici*, un interessante volume a più voci curato da Pinuccia Montanari e pubblicato da Libreria Editrice Fiorentina.

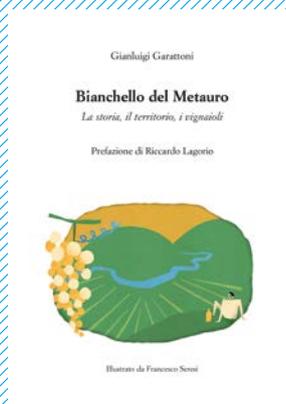
Il libro riunisce i contributi di tante donne italiane che in vari ambiti e professionalità hanno raccolto la sfida dei cambiamenti climatici. Riflessioni e approfondimenti su ambiti che vanno dalla ricerca ambientale all'economia circolare ("i cui principi appartengono all'universo femminile da sempre, ben prima che l'economia circolare venisse teorizzata"), dalla bioetica ambientale in una prospettiva di genere fino al rapporto fra arte e ambiente. Ma anche racconti di esperienze dirette in ambiti locali di lotta e impegno per la cura di terra e mare, cibo sano e agricoltura pulita. Dalle pagine emerge un'unica ma polifonica testimonianza che per-

mette di toccare con mano la concretezza di sogni impossibili.

Sguardo globale e pratiche locali, che incarnano quella "spinta gentile" che può essere un nuovo orizzonte per la sostenibilità, e in cui le donne e la loro esperienza portano un contributo decisivo, anche se spesso ignorato da un sistema di governance patriarcale e maschilista. Eppure, come scrive Anna Luise nel suo contributo, "i nomi attribuiti al nostro pianeta da millenni dalle culture tradizionali richiamano alla cura femminile, nascono dalla consapevolezza che è quanto ci mette a disposizione il nostro pianeta che ci dà la vita". La comune lotta ai cambiamenti climatici e il comune dovere di difesa dell'ambiente, dunque, presuppone e porta in sé anche un mutamento culturale. Il volume curato da Pinuccia Montanari si pone in questo solco di impegno: ricordandoci, con la sapienza antica della spigolatura, che ogni spiga, ogni chicco, ogni gesto è quello decisivo. (Enrico Zarpellon)

A cura di Lorenzo Olivieri e Jacopo Tabanelli  
**Vivi gli ecovillaggi d'Italia. Esperienze e soluzioni dalla vita comunitaria**  
 Chakruna Publishing, 2022  
 309 pagine  
 19,00 euro

AA.VV. (a cura di Pinuccia Montanari)  
**Spigolatrici d'ambiente. Il contributo delle donne alla sfida dei cambiamenti climatici**  
 Libreria Editrice Fiorentina, 2021  
 230 pagine  
 18,00 euro



Sin dall'antichità, i filosofi si sono occupati spesso del cibo e del mangiare, anche se raramente hanno condiviso la famosa (e forse equivocata) massima di Ludwig Feuerbach per la quale "l'uomo è ciò che mangia". Se ne sono occupati nell'ottica di un'etica delle virtù, attenta a evitare tanto il difetto quanto l'eccesso nel soddisfare la passione del cibo, oppure interrogandosi su quanto la violenza, necessariamente esercitata nei confronti di altri esseri viventi per nutrirsi, sia moralmente legittima.

Oggi la cosiddetta *food ethics* ha ripreso questi problemi e ne ha individuati molti altri: la sostenibilità ambientale del sistema alimentare globale, il diritto a un accesso equo e sicuro al cibo su scala mondiale, i dilemmi etici legati all'alimentazione carnivora, le ragioni per la scelta di una dieta vegetariana o vegana, gli scenari inquietanti aperti dalla bioingegneria alimentare, ma anche le sue opportunità, i rischi alimentari e, più in generale, il rapporto tra cibo e salute. Il recente libro di Paolo Gomasca, docente nell'Università Cattolica di Milano, è uno dei primi che il lettore italiano può consultare per farsi un'idea su cosa sia l'etica del cibo. In esso non troverà una

trattazione ad ampio spettro, sulle molte tematiche richiamate in precedenza, ma un *focus* su un enorme problema, quello sicuramente più rilevante e urgente dal punto di vista etico: il dramma della fame e della malnutrizione a livello globale. Si tratta di un problema la cui gravità viene spesso dissimulata dall'uso di un'espressione burocratica - *food security* - e che invece Gomasca fa emergere in tutta la sua nettezza. Con una prosa incalzante, che alterna il richiamo alle statistiche (solo nel 2019 tre milioni di morti per fame e 690 milioni di persone che hanno sofferto di malnutrizione), alla messa in luce dell'insufficienza delle strategie attuate dalle organizzazioni internazionali (*in primis*, dalla FAO), ai vari argomenti filosofici contro "il genocidio della fame", Gomasca orienta il lettore a una scelta di campo in cui indignazione morale e riflessività sono singolarmente congiunte. (Andrea Aguti)

Paolo Gomasca  
**Etica del cibo**  
Morcelliana, 2021  
176 pagine  
18,00 euro

Il Bianchello è del Metauro, come lo sono i sassi e la terra, l'acqua, il clima e gli uomini che a questo territorio appartengono da sempre. Figlio della storia e del lavoro di persone appassionate, custodisce le tradizioni di questa vallata e della sua comunità, che si adopera per portare avanti le consuetudini locali coltivando la vite e trasformando ogni anno i suoi frutti in vino.

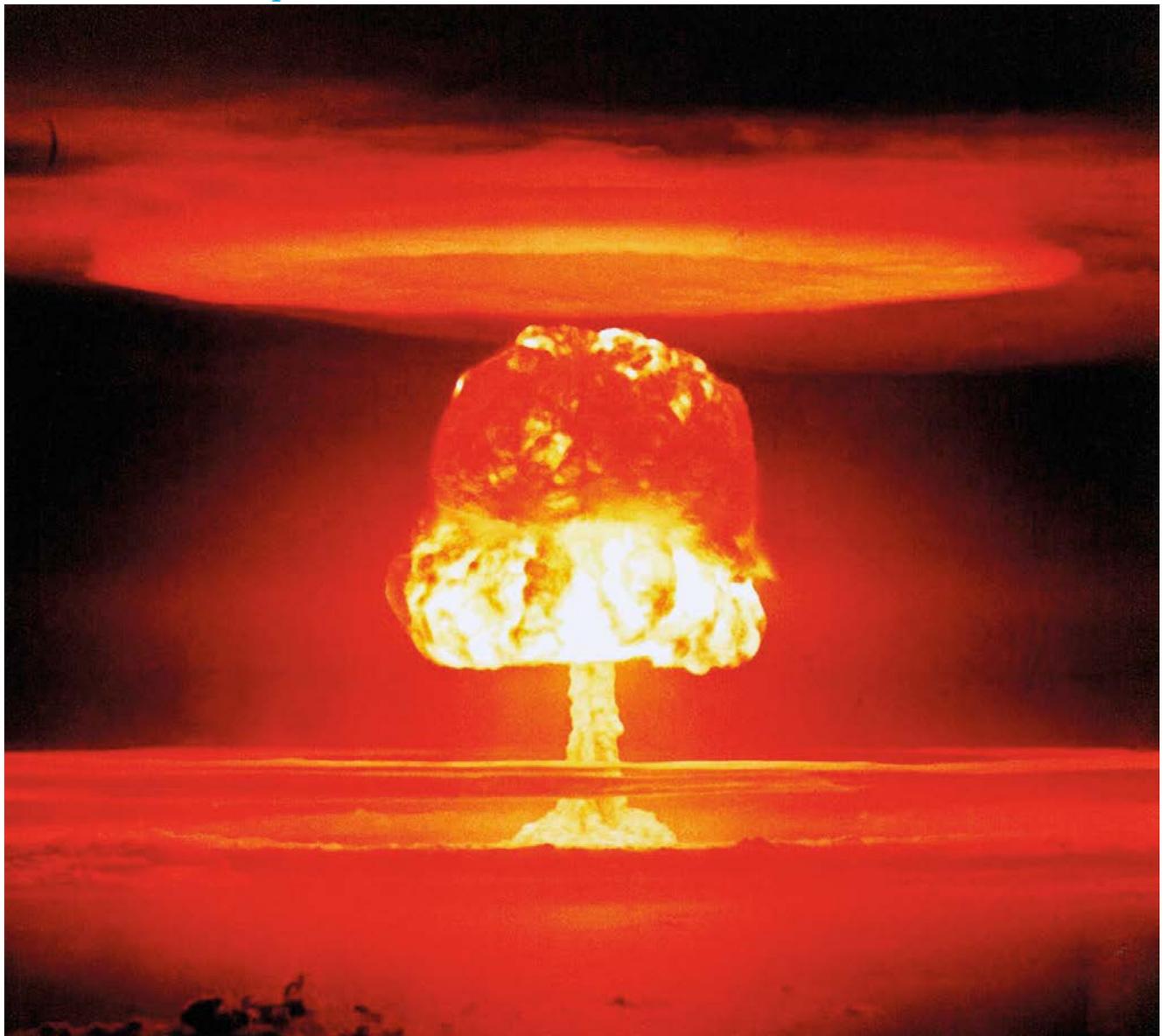
Gianluigi Garattoni raccoglie in un libro gli appunti, acquisiti nel suo cammino alla scoperta delle campagne della valle del Metauro e del suo vino più rappresentativo: il Bianchello. Ricostruisce la storia locale e rende omaggio a Guglielmo Anzilotti che negli anni Settanta fece conoscere il Bianchello in Italia e nel mondo. Realizza un'attenta analisi del territorio mettendo in evidenza i tratti climatici e geologici. Sono inoltre approfondite le consuetudini viticole ed enologiche pur non dimenticando i vini passiti, vero e proprio simbolo della tradizione contadina territoriale. Grande attenzione è infine rivolta alla duttilità gastronomica di questo vino e ai diversi vignaioli che animano la denominazione. L'autore pubblica infatti otto itinerari per l'enoturismo che

permettono non solo di scoprire le storie dei molteplici produttori, ma offrono una nuova vita a borghi che si pensavano dimenticati.

Gianluigi Garattoni  
Illustrazioni di Francesco Seresi  
**Bianchello del Metauro. La storia, il territorio, i vignaioli**  
Argalia Editore, 2021  
259 pagine  
24,00 euro

E allora? Se c'è una contestazione da fare,  
l'unica è quella contro se stessi.  
Se una rivoluzione può essere ammessa,  
è quella contro la mente che ha permesso  
all'uomo di giungere dove è giunto.  
E che questa volta le uniche vittime siano  
le menti, quelle menti corrotte.

K. Wolfgang  
(pseudonimo di Gino Girolomoni),  
*Venti Secoli di Conquiste* (1969)



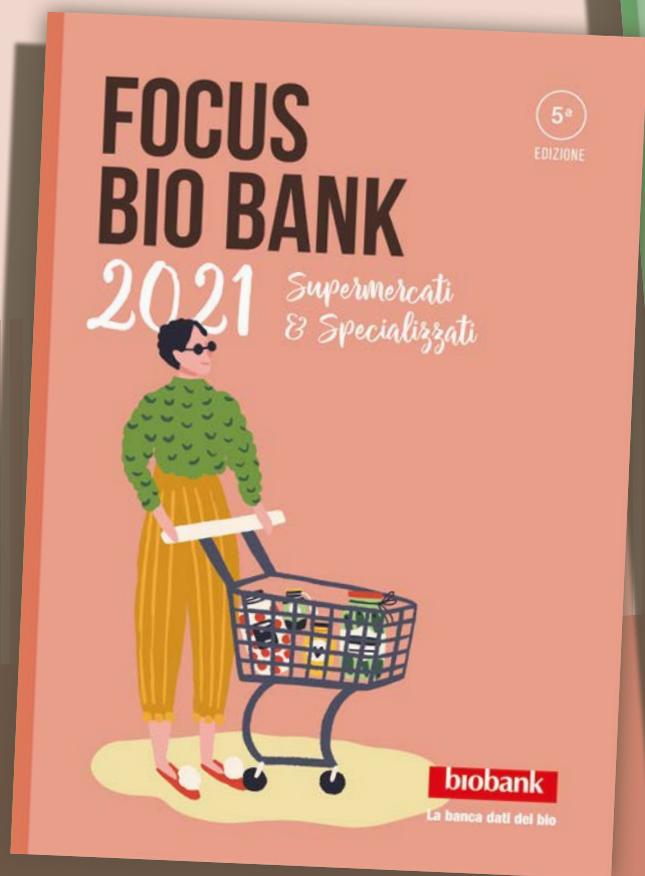
## Uomini da ricordare

di Dario Benetti

FRANCESCO  
TASSONE

È morto, il 6 febbraio, all'età di 96 anni, l'avvocato Francesco Tassone, direttore e fondatore della rivista *Quaderni del sud – Quaderni Calabresi* di cui era appena uscito il numero 133. A lui e alla rivista che dirigeva e che aveva fondato nel 1968, *Mediterraneo Dossier* è sempre stato legato da una vicinanza culturale e da reciproca ammirazione. Tassone, magistrato del Tribunale di Vibo, era stato giudice a Crotona e pretore a Melito Porto Salvo. Insieme con Nicola Zitara (di cui ricordiamo il volume: “L'unità di Italia, nascita di una colonia”, Milano, Jaca Book, ristampa 2020), Michele Garri e Cesare Tedeschi, costituì un gruppo che si distinse nell'attività contro i fenomeni mafiosi e nella valorizzazione di una sincera riscoperta dell'identità italiana, fatta di culture diverse. Nel 1971 fondò la casa editrice *Qualecultura*, come “strumento interno delle presa di coscienza delle classi popolari meridionali per contribuire ad affrettare la fine della loro subalternità”. Nel 1971 ancora, in collaborazione con i Circoli Sardi *città-campagna*, ha promosso il primo movimento politico per l'autonomia del Meridione e delle Isole. Il lavoro culturale promosso da Tassone e Zitara ha fatto comprendere come, senza cogliere le origini della contraddizione storica insita nell'evento unitario, nessuna “cura” è possibile per il fenomeno meridionale e neppure per quello settentrionale. La distanza ci ha impedito di mantenere viva la collaborazione, ma il pensiero è sempre stato reciprocamente attento ai giudizi e agli interventi sulla realtà locale. Una attenzione reciproca che coinvolgeva anche il profondo nord di *Quaderni Valtellinesi* a cui Tassone ha dedicato la controcopertina dell'ultimo numero di *Quaderni del sud – Quaderni Calabresi*, un ultimo saluto di cui siamo grati e a cui speriamo di poter rispondere con la continuità del nostro impegno. L'ultimo numero della rivista di Tassone ha per tema la “Costituzione della Terra”, un messaggio per la creazione di due istituzioni che leghino “il popolo della terra”, al Nord come al Sud: una Costituzione comune, che di tutti sia la base della cultura popolare e le comunità. ⚙️

**Francesco Tassone**  
Vibo Valentia, 1926 – 2022



# REPORT DIGITALI BIO BANK LA TUA VISIONE SUL BIO

Sfogliali online su [issuu.com/biobank](https://issuu.com/biobank)

**biobank**

La banca dati del bio

# ABBONATI A: MEDITERRANEO DOSSIER

## IL QUADRIMESTRALE DELLA FONDAZIONE GIROLOMONI BIOLOGICO, CULTURA, IDEE, EVENTI E PERSONAGGI

www.fondazionegirolomoni.it

Per informazioni  
e abbonamenti

**Fondazione Girolomoni**  
Monastero di Montebello  
via Montebello, 1  
61030 Isola del Piano (PU)  
Tel. 0721 720334  
fondazione@girolomoni.it  
www.fondazionegirolomoni.it



Design Anna Rebeschini



perché  
migranti  
sisciano  
crimine  
dire  
rsi.