



Franco De Panfilis

ALCHIMIE CAMPESINAS

Appunti di viaggio e vita con i campesinos latinoamericani

Franco De Panfilis

Alchimie campesinas

Appunti di viaggio e vita con i campesinos latinoamericani

Progetto grafico di copertina e interni: Rosario Capobianco

Illustrazioni risguardi di copertina e interni: Tito Saenz Rosas

Redazione: Annalisa Marchianò

Indice

PREMESSA	
Sei storie nate nel Sud del mondo	9
INTRODUZIONE	
Qualche nota dell'autore	11
CAPITOLO ZERO	
Dal Sud con passione	19
CAPITOLO UNO	
Il grande tribuno di Machala Machala (El Oro, Ecuador)	59
CAPITOLO DUE	
La signora bianca del Magdalena Santa Marta (Sierra Nevada, Colombia)	85
CAPITOLO TRE	
L'altra Mesopotamia sopra le righe Concordia (Mesopotamia, Argentina)	113
CAPITOLO QUATTRO	
La crepa Patagonica: Charles Darwin, Julio Roca, Perito Moreno e... Tito Garrido General Roca (Alto Valle, Argentina)	147
CAPITOLO CINQUE	
Le banane del deserto Sullana (Valle del Chira, Perù)	181
CAPITOLO SEI	
Il coraggio e il sorriso superano il passo del Ticlio Satipo (Sierra Central, Perù)	209

CONCLUSIONI (AMBIZIOSE)

Una agricoltura globale che ci regali prodotti
ed emozioni sostenibili

237

Titoli di coda

255

Ringraziamenti

261

L'autore

263



ALCHIMIE CAMPESINAS

Appunti di viaggio e vita con i campesinos latinoamericani

NOTA DELL'AUTORE

Consiglio caldamente ai lettori italiani di consultare attraverso il codice QR anche la versione in spagnolo per apprendere i vocaboli e cogliere le sfumature della lingua madre dei campesinos.



Un edizione commerciale di questo volume sarà in vendita dal mese di ottobre 2021 in tutte le librerie, fisiche e online, e sul sito dell'editore: www.pendragon.it

Premessa

Sei storie nate nel Sud del mondo

In questi anni, ho potuto toccare con mano storie bellissime dell'agricoltura europea. Anzi, le ho vissute, e molte di loro sono veramente esemplari. In Italia, non solo ho costruito una duratura attività imprenditoriale, ma questo Paese, terra dei miei avi, che ho tanto nel cuore, mi permette di portare avanti il lavoro di collegamento con il Sudamerica. Il fulcro di questi racconti sarà dunque quest'altra agricoltura, spesso misconosciuta o semplicemente ignorata: quella dei contadini del Sud del mondo.

Dicono che sia la domanda, e non la risposta, ciò che conta. Le domande definiscono la nostra realtà e, pertanto, la creano. Anche se sembra che oggi tutti sappiano tutto e che, grazie alla rete, non esistano angoli del mondo ancora sconosciuti, non finisco di stupirmi della poca conoscenza e della superficialità, mescolata all'ingenuità, del consumatore, circa la reale vita di questi agricoltori del Sud. Conoscerli meglio significa entrare all'interno del loro linguaggio e di svariate usanze non sempre strettamente agricole. In effetti, gli obiettivi che si proponevano gli alchimisti sono gli stessi di questo libro. Non solo trasformare metaforicamente l'oro partendo dal piombo, ma anche raggiungere il massimo della conoscenza in vari campi del sapere *contadino*.

Sorge spontaneo il quesito: cosa accadrebbe se unissimo, di più e meglio, questi mondi lontani per conoscere diverse prospettive agro-nomiche e di vita?

Altra domanda che, tornando da questi viaggi, mi pongo: come possiamo incorporare nella nostra vita quotidiana ciò che di positivo ci lascia il vissuto campesino?

Se, a fine lettura, avrete appreso qualcosa in più su queste realtà lontane – che hanno tuttavia molto a che fare col cibo che arriva sulle nostre tavole – e avrete potuto conoscere più intimamente le persone dietro queste produzioni, allora, avrò centrato l'obiettivo.

Buona lettura!



Introduzione

Qualche nota dell'autore

Perché sono qui a scrivere di questi "altri" contadini?

Al ritorno dai viaggi in Sudamerica, nel mio campo base italiano a Bologna, dove ricevo, conservo, porto a maturazione e preparo parte di questa ortofrutta, mi chiedevano conto, con curiosità, delle esperienze vissute realizzando questi lontani progetti. Di solito rispondevo che vi sono circostanze, momenti ed emozioni difficili da rivivere e da raccontare, anche a voce. Tutt'al più, potevo copiare e "linkare" informazioni e notizie apparse in riviste tematiche o in qualche vecchio e malfatto blog online.

In realtà, mi invitavano a fare qualcosa di più dell'inoltrare foto o simpatici video iMovie, che creavo nelle lunghe attese durante i viaggi con scali lunghissimi. In realtà, quel tempo libero in ambienti privi di internet e apparentemente desolati del Sudamerica è stato ed è per me una rara fonte di pace per pensare a nuove idee e progetti.

Mettermi a scrivere questo libro non è stata cosa facile, soprattutto perché significava rievocare ricordi e scavare nel passato; tuttavia, sapevo che l'occorrente era nella mia testa e nei *feedback* che ogni singola significativa esperienza mi aveva lasciato. Tutto ciò, però, doveva maturare come avviene per i cicli colturali, che non possono essere accelerati, ma neanche fermati.

Sentendo che era arrivato il tempo della raccolta, mi sono fatto coraggio, consapevole che talvolta non bisogna spremere troppo il cervello: è sufficiente usare il cuore.

Così, il giorno del mio cinquantesimo compleanno, in un momento di rara pausa familiare in Messico, a Puebla, mi sono detto "adesso o mai più" e ho cominciato a buttar giù le prime righe, facendo muovere freneticamente il mio gruppo neuronale dal passato erborizzato.

Tra i destinatari del libro, ci sono i tanti che mi hanno accompagnato in questo viaggio e anche se, forse, risulterà una lettura

per i pochi conoscitori del settore, poter indurre una riflessione sul lavoro di queste meravigliose persone, dalle quali continuo a imparare, varrà per me un *montonazo*¹.

Empatia campesina

Ci sono anche altri obiettivi, non tanto nascosti, in queste righe, come il desiderio o, meglio ancora, la speranza che i vari attori della catena commerciale, e il mercato stesso, si rendano conto che le loro decisioni sono fondamentali per il successo o il fallimento dei nostri progetti e, di conseguenza, del destino di coloro che stanno dietro i solchi delle terre del Sud.



GRILLO PARLANTE – La presentazione e le motivazioni

Buongiorno a tutti!

Mi infilo, in un attimo di pausa, in mezzo agli antichi ricordi di Franco. Mi chiamo Alberto Bergamaschi e conosco Franco De Panfilis da un eccessivo numero di anni, ma il mio ruolo di Grillo Parlante o chi sa che altro insetto (spero) utile, è più recente. Tutto è iniziato un caldo giorno di giugno, in cui incontrandolo per caso mi disse: “Sto partendo per il Perù, ma torno alla fine del mese. Chiamami il primo luglio, che ti faccio vedere le novità dello stabilimento”. Così ho fatto. E, dalle interessanti novità aziendali, siamo passati alla richiesta di aiuto per completare la versione in italiano del libro che stava scrivendo. Come offrire del mate a un uruguayano o, meglio, nel mio caso, una bottiglia di lambrusco a un emiliano. Ho subito accettato, bevendo tutto d’un fiato il bicchiere di quel vino destinato a dare allegria. Ogni tanto, perciò, comparirò per esprimere il mio pensiero su quello che Franco, preso da amore sconfinato per i suoi progetti sudamericani, esprimerà senza, temo, i filtri del politicamente corretto.

Buona lettura!

¹ *Montonazo*: superlativo di “un mucchio” in spagnolo. Insieme di cose messe una sopra l’altra senza ordine in quantità considerevole. “Mi sei mancato un *montonazo* durante la tua assenza”.

Oggi tutto va infinitamente veloce e chi decide gli acquisti (il *buyer*) non può toccare sempre con mano ciò che sta dietro e davanti a un frutto, né, tantomeno, ciò che vi si nasconde all'interno.

Purtroppo, non sono molte le persone che hanno visitato e conoscono questi lontani contadini, da cui hanno origine le storie che racconterò. Sono certo che sia così, nella consapevolezza che realtà così lontane e diverse non sono per tutti. Infatti, salvo rare eccezioni, questi progetti attecchiscono in aree marginali, a volte semi-desertiche, in altopiani, ai piedi di montagne maestose, luoghi probabilmente fuori portata per coloro che ne riceveranno e consumeranno i frutti. Ma è proprio in alcuni di questi luoghi remoti che il biologico comincia a svilupparsi grazie alla naturale possibilità di evitare l'uso di sostanze chimiche e, talvolta, all'impossibilità per i contadini di sostenerne il costo. L'esistenza di tale duplice condizione ha fornito la prima spinta verso l'agricoltura biologica.

Coloro che, come me, frequentano tali luoghi dovrebbero darsi una motivazione extra per viverli e comunicarne l'essenza, aggiungendo così i propri sforzi alla causa o, male che vada, mangiando un'altra ricca *causa*²!

Tutto lo scritto si basa su storie realmente accadute così come complete ed esatte sono le date e altre circostanze rievocate. Per chi, poi, avesse la curiosità di approfondire i temi toccati, non mancheranno elementi specifici in ogni storia.

² *Causa*: una delle pietanze preferite nei miei soggiorni peruviani, ormai conosciuta a livello internazionale e dal grande valore storico. Una delle tante varietà di patate native peruviane viene esaltata dall'aggiunta del rosso d'uovo e peperone tritato. Nel tempo, si sono aggiunti altri ingredienti, fino all'attuale ricetta, che vede tante variabili a seconda del posto in cui ci si trova e persino della cuoca che la prepara: di solito, si usa patata nativa a pasta gialla, peperoni di vario tipo, lattuga, mais dolce, formaggio fresco, uovo sodo, avocado, olive nere e un tocco finale di succo di *limón sutil* (limetta locale, *Citrus aurantifolia*). Il nome fu coniato più tardi, ai tempi della guerra del Pacifico con il Cile, quando caparbie casalinghe peruviane, cercando di aiutare in qualche modo i soldati, organizzavano dei buffet stradali dove, offrendo questa pietanza esclamavano: "*Por la causa limeña*".



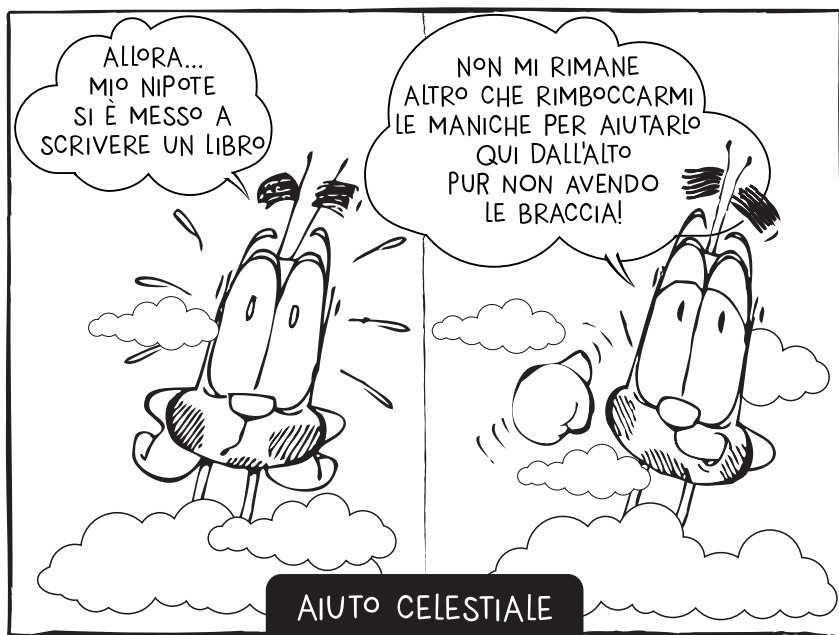
GRILLO PARLANTE – Serietà

Diceva Pier Paolo Pasolini: “Se c’è una cosa che prendo sul serio è di non prendere niente sul serio”. O detta diversamente: “Ci sono cose che sono così serie che puoi solo farci una battuta sopra”.

Per chiunque voglia approfondire di persona, esiste un numero verde dedicato, facente funzioni di agenzia di viaggio: 800-121628. Il numero funziona, quindi si provi senza indugio! Siamo capacissimi di organizzare a memoria un viaggio da quelle parti.



Una deliziosa *causa* peruviana.



Telenovele del Sud

Le storie che leggerete sono vere e proprie *telenovelas* del mondo agricolo e, sia per quelle che hanno preso quota, sia per quelle che sono fallite, vale quanto affermato da Ugo Foscolo: "Non esistono errori, ma solo opportunità per conoscere le cose". Queste epopee, oltre a offrire una piacevole lettura, spero permettano, come dice mio padre, di "fotocopiare i miei successi e non ripetere le mie *macanas*"³.

Ho anche pensato che fosse una buona idea non perdere una certa terminologia, il lessico locale che a volte è impossibile trovare persino in Google. A questo scopo, ho inserito i riferimenti in nota, con qualche mia divagazione. Ecco il motivo di questo libro bilingue, perfino nel titolo, composto di due parole: una in

³ *Macana*: termine usato principalmente in Argentina e Uruguay; fatto o situazione che presuppone errore, lacuna o debolezza.

italiano (alchimie) e l'altra in spagnolo (*campesinas*). Non solo per risparmiarvi la noia di utilizzare il traduttore di Google, ma anche perché non si perda nulla di questo spirito italo-latinoamericano, fatto a mano. Inoltre, sono una di quelle persone anacronistiche che non credono sia realmente possibile vivere appieno tutte queste cose attraverso internet o i social.

Conoscendomi, sono sicuro che non aprirò mai un profilo Facebook né mi metterò a cinguettare in modo sconsiderato con Twitter, anche se qui condividerò il contenuto di alcuni WhatsApp e messaggi di posta elettronica scambiati con i produttori e gli amici del settore. Solo per gli eventi più recenti, dato che perlopiù racconterò storie vissute all'epoca in cui il fax con carta termica era la grande novità della comunicazione!

Come dicono gli indigeni: "Ciò che hai visto, ricordalo, perché ciò che non hai vissuto torna a volare e se lo porta via il vento".

Se sono qui a scrivere è anche per il rispetto che ho per questi vecchi ricordi, per paura che svaniscano, non solo perché l'inchiostro che sbiadisce, ma anche a causa di una testa che continua a perdere capelli e con loro, inesorabilmente, brucia diecimila neuroni ogni giorno. Diventa tranquillizzante registrare queste esperienze in un vero e proprio libro. Così le date e i commenti riportati in foglietti rudimentali scritti prima che arrivi il sonno, le frasi nate dall'anima contadina, tracciate nei blocknotes di alberghi, e i segreti rurali irripetibili scarabocchiati su tovaglioli di carta, macchiati di stufato tropicale, rimarranno indelebilmente al sicuro.

Molte di queste reliquie di campo non solo stanno evaporando dall'usurato disco rigido della mia mente analogica, ma anche dagli armadietti Ikea completi di ruote, che periodicamente si svuotano, o per meglio dire, *mi* svuotano! Di fatto, vivo circondato da donne, cospiratrici nella demolizione delle torri di carta dei miei ricordi.

A peggiorare le cose, anche le nuove tecnologie digitali con dati già computerizzati, che promettevano memoria eterna, non hanno poi mantenuto l'impegno, facendomi perdere momenti di vita preziosi e irripetibili. L'installazione di moderni sistemi

operativi o virus di nuova generazione, con nomi terribili e minacciosi (*cryptolocker* vi dice qualcosa?), non solo possono annientare vari anni di esperienze agricole con un click, ma persino prendere come ostaggio i tuoi ricordi.

Ho già visto molti di questi funerali binari virtuali e il rito si ripete. Il nostro "simpatico" tecnico informatico, nel corso degli anni sta diventando un vero avvoltoio di bit. Planando con un benevolo sorrisino, arriva vestito di scuro e con la sigaretta elettronica che sbuca dal taschino. Anche se nella nostra sede non gli è permesso fumare, finisco comunque per associarlo, inesorabilmente, con chi soffoca di fumo i nostri computer. Ed è così che il nostro pompiere informatico, dopo qualche ora di lavoro, cerca il suo mazzo di chiavi – che puntualmente dimentica su qualche scrivania – e, nel salutare, seraficamente ci dice: "Tutto pulito! Sono andati persi solo alcuni messaggi di posta elettronica e pochi file. Vi ho aggiornato l'antivirus in modo che in futuro siate più protetti". So già cosa intende dire: abbiamo vinto in progresso, ma abbiamo perso in storia. Un motivo in più per affrettarmi a scrivere, nero su bianco, quello che è ancora vivo, senza aspettare l'annuncio di qualche altro necrologio, analogico o digitale che sia.

In queste righe c'è molto della mia esperienza personale, ma è chiaro che i diritti d'autore, anche morali, del libro sono di proprietà esclusiva di questi produttori del Sud. Senza osare pensare che questi scritti possano diventare patrimonio della cultura "alta", credo comunque che le varie esperienze vissute e qui raccontate resteranno a disposizione dei figli di coloro che solcano la terra. I principali eredi di queste storie.



GRILLO PARLANTE – Chi non conosce non racconta

Dopo la rassicurazione sullo stato di conservazione dei ricordi di Franco e, soprattutto, delle sue cellule cerebrali, il *buyer*, da un lato, deve conoscere il mercato, per poter svolgere gli acquisti in entrata, in modo tale che sia poi facile la loro vendita; dall'altro, dovrebbe anche conoscere i produttori, che forniscono gli stessi prodotti. In realtà, sembra che, per mancanza di tempo o disinteresse, il binocolo dei *buyer* sia puntato solo sul mercato in uscita (vendite), considerando automaticamente il minore prezzo il principale parametro per decidere l'acquisto. Trascurare il contatto con i produttori, pur riducendo il coinvolgimento emotivo e le gravose implicazioni, pregiudica una reale conoscenza del progetto, non permettendo una comunicazione adeguata al mercato. Chi non conosce non può raccontare bene, e chi non racconta bene ha poche possibilità di convincere.



Capitolo zero

Dal Sud con passione

Franquito campesino

La mia forte predisposizione campesina è cominciata già alla fine degli anni settanta, grazie a un mini orto in un terreno incolto del barrio Parque Palihue, attaccato a casa mia (in *calle Las Lomas*, 478), e alle feste *yerras*¹ contadine. Avvenimenti che si svolgevano nei campi confinanti con la mia nativa Bahía Blanca, nel confine sud della provincia di Buenos Aires. Da lì in giù si estende, sterminata, la Patagonia. La sua porta e la sua finestra di accesso alle persone e... al vento.

Era lì che, ogni giorno poco dopo mezzogiorno, tornavo a casa, camminando in salita dalla mia piccola scuola elementare N. 39, portando con me qualche nuovo insegnamento. Neppure quattro ore al giorno di studio, in un solo turno, e tanto tempo libero. Una formazione per argomenti, quasi senza compiti, con un approccio pedagogico che oggi gli esperti definirebbero “modello finlandese di *problem solving*”. Solamente mezzo secolo dopo, verrà fuori che imparare a leggere tardi, mentre si gioca, è la nuova panacea didattica.

In questo contesto, ho cominciato ad assaporare e, soprattutto, ad accettare i molti sacrifici, le sudate e le incerte soddisfazioni che si ottengono nel lavorare la terra. Appena finito di pranzare, correvo verso quel fazzoletto di terreno che era il centro del mio universo. L'irrigazione era furtiva e discreta: da casa, munito di tubo, attraversando il confine di pino (*Pinus lamber-*

¹ La *yerra* è la festa campesina per eccellenza dei *gauchos*, a cui partecipano tutti i *peones* dello stabilimento agricolo, i vicini e anche gli amici che, sebbene abitino lontano, non vogliono perdersi questo convivio. Anticamente era considerata la festa delle feste. Alla fine della *yerra* si festeggiava con un grande banchetto. In queste occasioni, si esegue l'operazione di marcatura a fuoco dei bovini e anche la castrazione, che coincide con la luna calante, in modo che gli animali sanguinino meno.

tiana) e allungando al massimo la mimetica conduttura verde, arrivavo a malapena al solco principale. Da lì, per settori, l'acqua portava la vita al mio bellissimo orticello.

Che orgoglio per me era vedere che, nello stesso giorno in cui le raccoglievo, le mie fave apparivano a tavola a cena! Mia madre non finiva di lavarle, che mio padre già le stava mangiando crude, fresche, con il suo sorriso di approvazione! Il ricordo di quel sorriso disegnato sul suo volto è ancora oggi la mia più grande motivazione quotidiana.

Indubbiamente, quel piccolo orticello ha lasciato un segno profondo in me, plasmando il mio presente e ipotecando il mio futuro. Purtroppo, dopo un paio d'anni da apprendista coltivatore (abusivo), un brutto giorno, senza preavviso, il proprietario del terreno del mio orto cominciò a costruire la propria casa. Fu tornando da scuola, in una giornata nuvolosa e, tanto per cambiare, ventosa, senza neppure avere il tempo di togliermi il grembiule, che mi toccò scoprire un gregge di bestie meccaniche, gialle con la grande scritta nera CAT sul dorso, che stavano pascolando sul mio orto!

Non c'era già più nulla da fare. Stavano finendo il loro lavoro distruttivo. Mi sedetti in cima a un cumulo di terra, osservando il nuovo paesaggio lunare. A malapena riuscivo a scorgere alcune teste del mio profumato aglio bianco sottosopra e le radici dei miei pomodori defunti. Perfino il mio spaventapasseri, con il quale parlavo lungamente di futuri progetti di espansione, era scomparso. Riconobbi solo il suo cappello fucsia sfrangiato e appeso, come una reliquia, a un grosso dente della pala di uno dei due mastodontici Caterpillar. Lì, piangendo senza ritegno, imparai di colpo quanto facile fosse uccidere le illusioni nate attorno a un solco... E da lì viene anche il senso di disagio che provo ogni volta che vedo la parola "gatto" scritta in inglese!

Los abuelos campesinos

Il prologo della mia storia in mezzo a contadini del Sud non prevede una nota di presentazione ed elogio proveniente da un'autorità in materia, cioè una figura di grande esperienza, solitamente rappresentata da esperti del settore, che sale in cattedra e commenta, in tono condiscendente, quanto l'autore ha da dire. Alla fine, però, sono convinto che questa mia passione per la terra sia cominciata grazie ai miei nonni: per me, sono stati loro le più alte autorità in materia. Seppure non li abbia più fisicamente al mio fianco, mi accompagnano ogni giorno con il loro affetto celestiale e le lezioni di vita che mi hanno trasmesso, dunque saranno loro i protagonisti di questo antefatto della narrativa campesina.

La reale natura profonda di un uomo, il suo imprinting, non viene dall'infanzia, ma dal cibo dell'infanzia: le fermate enogastronomiche nella casa dei miei nonni rappresentano proprio quella sorta di patria spirituale. Lì ho saputo che, oltre a un ristorante aperto 24 ore su 24, che personalizzava il suo menu all'istante a mio uso esclusivo, c'era un altro orto che fino a quel giorno avevo stupidamente ignorato, convinto che il mio fosse il migliore. Di fatto, non toccai più un badile, una zappa o un rastrello: quello dei nonni non era un orticello, ma un vero orto, più completo del mio e seguito da mani molto più esperte. Bastava andare dietro la loro abitazione, dove un lungo e stretto terreno a forma di salsiccia ospitava tante varietà di ortaggi e frutta.

Lì c'era questo fazzoletto di terra di cui mi feci rappresentante e anfitrione e, al riparo di due lunghi filari di vite, accanto a un enorme fico, in compagnia di un gruppo di ruspanti galline ovaiole dalla cresta rossa, ho acquisito il mio primo fornitore di frutta e verdura, senza dovermi più occupare in prima persona della produzione. In tal modo, disponevo di più tempo per osservare, toccare, odorare e scegliere quale frutto o verdura preferissi. Selezionavo di volta in volta la miglior scelta per portarla a casa dai miei genitori, dei miei amici e, più tardi, della mia ragazza. Era facile meritare sorrisi di approvazione e di gioia, grazie alla mia produzione agricola artigianale, condotta con

passione. Oltre a essere molto diversa (e superiore) a quella di tutti i fruttivendoli del quartiere, la mia merce era sempre disponibile in qualsiasi momento, anche di domenica alle sei del mattino o molto tardi la sera.

In quelle ore notturne, lasciando la luce della sala accesa come forma *ante litteram* di comunicazione digitale, mia nonna Angela, classe 1917, mi comunicava nel suo personale codice luminoso: "Franquito, sono ancora sveglia che ti aspetto, passa pure che l'ordine dell'orto è pronto".

Sono ricordi, questi, che hanno marchiato a fuoco la mia storia e la mia pelle, come uno dei vitelli di quelle *yerras*. Dopo tutto, non era poi così male essere rimasto orfano dell'orto e, forse, proprio in quel periodo ho cominciato a immaginare che altri avrebbero potuto produrre per me. Mi sentivo in grado di fare da interprete, da pormi come loro rappresentante. Bastava andare a trovarli, ascoltare e osservare cosa facevano... Per poi finire assaporando i frutti freschi di giornata. Si è trattato di un apprendimento del tutto naturale; in più, pagavo con una formula molto più semplice e immediata di quanto sarebbero stati i mezzi di pagamento a venire: un bacio a mia nonna e un abbraccio a mio nonno. Un buon baratto, esclusivamente affettivo, che oggi potrebbe dirsi *win to win*.

Appena raccolto il prezioso carico, senza interrompere la catena del fresco – e grazie alla mia fedele bicicletta modello *saltafoss* con sella a banana (il karma non è una favola) – iniziavo la distribuzione. Non ero soltanto un giovane corriere con la sua borsa per il trasporto: la consegna, infatti, era accompagnata da spiegazioni con precisi (e temo un po' noiosi) dettagli agronomici e, quasi sempre, questo significava guadagnarsi un altro pranzo, merenda o cena! Non offrivò solo frutta e verdura fresca, ma un insieme di informazioni di filiera su chi e come avesse ottenuto quei frutti della terra. Un'intimità agricola che a quel tempo, e ancora oggi, in pochi si preoccupano di trasmettere.

Queste consegne porta a porta mi hanno insegnato molto. Un esempio fra tutti: Teresita, la mamma del mio amico d'infanzia Andrés, mi faceva una squisita torta che ha come principale in-

grediente quattro banane belle mature del tipo che, in Italia, solitamente si buttano via solo perché presentano qualche puntino nero sulla buccia.

Dal sesto compleanno in poi, per me e per l'amico Andrés, era un dolce immancabile, ma non avrei mai immaginato che questa passione *bananara* col tempo mi avrebbe trasformato in un pioniere delle banane biologiche in Italia, in grado di commercializzare, finora, più di quattrocento milioni di banane che avrebbero consentito a Teresita di prepararmi un centinaio di milioni delle sue epiche torte!

Report campesino

Solo molti anni dopo, sono stato capace di cogliere il pieno significato di quella che era la vera sopravvivenza, e resilienza, contadina ma, dopo tutto, continuo a fare esattamente le stesse cose di quando avevo dieci anni. Ed è qualcosa che mi piace.

Addentrandovi nella lettura del libro, capirete che i suoi contenuti non sono stati generati dalla voce illuminata e solitaria di un guru campesino e neppure da un'esperienza comune a molti altri bambini con orti che, in seguito, si sono laureati e spesso specializzati in materia agraria per poi trasformarla in commercio e ragione di vita. Nulla di ciò: tutto è nato dal dialogo con un gruppo selezionato di contadini straordinari, a cominciare dai miei nonni, che mi hanno accompagnato in tutti questi anni. Senza l'aiuto di tali persone, non sarei stato in grado di trasmettere le mie conoscenze agli altri; ecco perché ho deciso di avvalermi delle testimonianze di alcuni produttori, che definirei personaggi-chiave, per condividere con chi leggerà queste righe le loro alchimie campesine. Tutto ciò che ho fatto fino ad oggi, durante questo tragitto, l'ho fatto con loro e grazie a loro.

Lavoratori agricoli che, nel Sud del mondo, hanno gettato nei solchi dei campi le radici dei prodotti della terra insieme alle loro aspettative. Se alcune di queste esperienze, sfortunatamente, si sono interrotte – pur accrescendo la competenza e passione di

Le nostre banane non sono immediatamente riconducibili a un bollino o a un marchio. Ma è il "supplemento d'anima" che ci lega a questi progetti, la qualità per la quale siamo conosciuti sul mercato. Accompagniamo alcuni di questi nostri piccoli produttori di banane nei loro piani di fertilizzazione nutrendo anche di socialità il loro quotidiano. Intratteniamo relazioni strette con queste quattro diverse origini sostenendo progetti, famiglie e persone nel tempo. Il nostro ruolo pionieristico sul mercato italiano ci vede attivi dal 1997 con arrivi settimanali di banane bio e dal 2002 di banane bio Fairtrade. In tutti questi anni non siamo mai rimasti fermi ma abbiamo continuato a investire potendo oggi contare su un magazzino proprio in Sudamerica e uno staff qualificato. Persone che non solo impongono controlli con scrupolo e sistematicità, ma che guardano oltre, con la consapevolezza che prima di un'opportunità commerciale esiste un impegno, un rapporto fiduciario che si rinnova ogni settimana.

OrganicSur

Organic Makes Sense

1 BANANA
= 100% fabbisogno
giornaliero
di potassio

Ci sono mille ragioni per mangiare la banana (e non solo perché contiene potassio). Minerali, vitamine e fibre: questo frutto è importante anche per l'energia e l'umore. Aggiungiamolo alla nostra dieta quotidiana!

Ognuno ha i suoi gusti anche in fatto di banane, ma c'è qualcosa di sorprendente da sapere sulle banane mature. Una banana "tigrata" aumenta le sue proprietà antiossidanti cambiando il suo contenuto di amidi elevando la percentuale di zuccheri semplici e proteine. Da mangiare tal quali o in squisite e semplici ricette.

Torta di Banane "Teresita"

Difficoltà: bassa, Preparazione: 20 min,
Cottura: 45 min, Dosi per: 8 persone

Ingredienti:

4 banane, 3 etti di farina 00, 2 etti di burro,
2 etti di zucchero, 3 uova, 4 noci, 1 bustina di lievito,
1 baccello di vaniglia

Preparazione: Aiutandovi con uno sbattitore, lavorare uova e zucchero. Aggiungere lievito e farina setacciati per evitare la formazione di grumi, poi burro e bacche di vaniglia (eventualmente anche cannella). Mescolare bene per consentire agli ingredienti di uniformarsi. Aggiungere infine le banane precedentemente mixate e le noci tritate. Foderare una tortiera dal diametro di circa 24 cm con carta forno. Versare l'impasto e infornare a 170 °C per 45 minuti.



Volantino pubblicitario a forma di banana di ORGANICSUR™, il marchio di impresa che rappresenta questi frutti da agricoltura biologica del Sud del mondo, che utilizza senza dimenticare le proprie origini, come dimostra la ricetta della torta di Teresita Galtier de Medus, premurosa madre di sei figli e contadina orgogliosa e impegnata. Da allora, resta immutata l'importanza dell'utilizzo oculato delle cose per ottenere risultati mirabili senza sprechi, pratica di cui questa ricetta è un esempio. Provatela.

chi scrive – altre hanno, invece, potuto migliorare e consolidare la condizione di vita di molte persone.

Oggi, 2160 famiglie contadine, direttamente coinvolte, lavorano per permetterci di avere, non solo qui in Italia, i magnifici frutti di quelle terre e della loro fatica.

Le produzioni dei miei nonni, dunque, si sono moltiplicate non solo in termini quantitativi, ma anche in termini di consapevolezza!

Contadini di razza: basi di un'agricoltura lontana

Solo attraverso un confronto arricchente, improntato allo scambio, si apportano miglioramenti anche nello sviluppo agricolo. Ciò vale, a maggior ragione, se riguarda qualcosa di lontano, geograficamente e culturalmente.

Ognuna delle storie contadine vissute è diventata oggetto di riflessione, tenuto conto del fatto che un progetto agricolo è difficile da mantenere nel tempo ed è sottoposto, per definizione, a una forte selezione naturale. Poiché è dura resistere, si attivano particolari meccanismi di sopravvivenza, diversi da quelli che si innescano in altri settori economici. Risulta, quindi, interessante vedere come queste terre, lontane dal mercato fisicamente e culturalmente, si connettano o disconnettano dal mercato di consumo, come un codice binario: 0 e 1.

Anche se gli importanti cambiamenti in atto, provocati dalla globalizzazione e dal contesto climatico, portano a nuove sfide, le basi di questi progetti e la mentalità di coloro che li portano avanti non sono cambiati molto, nel bene o nel male. Nella maggior parte di essi, sorgono *leadership* e meccanismi che difficilmente danno vita a una prassi comune, permanendo al contrario un approccio molto personalistico di natura quasi tribale.

Tuttavia, coloro che, a vario titolo, vivono dentro questo straordinario mondo sanno bene che chi lavora con le sue mani la terra latinoamericana non difetta di un ingrediente. Mi riferisco a una forma di ottimismo condita di buonumore o, detta meglio,

con un sorriso che fa molto bene. Ironia con un tocco di malizia e di esagerazione che arriva fino al punto di ridere di se stessi.

Fateci caso, chi sa sorridere delle proprie disgrazie difficilmente getta la spugna. Forse è proprio per questo motivo che molti dei campesinos hanno il sorriso sempre pronto, che tengano in mano una vecchia pala scheggiata o il volante di un fiammante trattore. Per loro non esiste una domanda migliore di uno sguardo, né risposta più azzeccata di un sorriso.

Sarebbe sufficiente vederli al lavoro per scoprire come i loro sorrisi assumano, talvolta, la parvenza del frutto che producono. Un "sorriso a forma di banana" o un altro a "forma di mango" disegnati, letteralmente, sul viso, potranno sembrare qualcosa d'incredibile, eppure nel prosieguo ne avrete la prova. L'evidenza di come un frutto e l'anima del campesino si fondano armoniosamente, anche grazie a un vero e proprio campionario di gesti e moti espressivi di cui sono naturalmente forniti.

Viene da pensare che l'agricoltura in armonia con l'ambiente, nonché socialmente sostenibile, rallegri l'esistenza come nessun



altro mestiere, ed è per questo che la chiave del successo, nella prospettiva di chi – come nel mio caso – ne vende i prodotti, risulta anche quella di poter “certificare” le persone, più che la terra da loro coltivata.

Tale approccio, non codificato e poco praticato, porterebbe a eliminare tonnellate di carta, evitando di soffocare il contadino con regole dettate da inutile burocrazia, che lo privano del suo tempo, ossia del dono più prezioso da dedicare alla terra che coltiva.

Sorge così spontanea la domanda: perché si pretende da lui tutta questa sterile produzione di carta? La risposta è semplice, perché non li si conosce o non li si vuole nemmeno avvicinare! Da qui l'importanza di compenetrare nel modo di pensare del produttore, così da consentirgli di rispettare le regole dettate dalle istituzioni e dagli enti di certificazione, permettendo di ottenere, allo stesso tempo, il consolidamento della produzione agricola certificata, come quella che si avvale di metodi biodinamici, l'agricoltura biologica e il commercio equo e solidale.



GRILLO PARLANTE– Certificando del più e del meno

Caro Franco. Forse qui ti sbagli. Il problema è globale! Non solo dei tuoi amati campesinos! L'over-certification è il frutto, infatti, di un maldestro tentativo di modernizzare la produzione agricola che nasce con lo scopo di garantire la conformità alle regole date ma che, inevitabilmente, si trasforma in un eccessivo appesantimento delle procedure, secondo la contorta e superata logica del “più carta, più garanzia”. Sarebbe, invece, indispensabile trovare il modo di fermare questa forma di soffocamento da carta che affligge gran parte delle filiere agricole. Di questo problema si è accorta anche l'Unione Europea, che nei suoi libri (bianchi e verdi), di commento e riepilogo della situazione generale, raccomanda la semplificazione e l'armonizzazione delle procedure di certificazione. In particolare, l'UE sollecita a evitare sovrapposizioni di interventi provenienti dalle strutture pubbliche e quelle delegate al controllo, così da limitare quanto più possibile l'entità dei costi e del tempo impiegato dalle aziende per adeguarsi. Stupisce vedere come le autorità

di controllo utilizzino tuttora anacronistiche metodologie che appesantiscono e rendono complicate – e all'insegna dell'incertezza – le fasi della certificazione o della verifica. La sola informatica, con i controlli automatici che comporta, potrebbe consentire un'agevole organizzazione e il confronto diretto dei dati di verifica.

Requiem alla terra

A scanso di equivoci – anche se potremo salvarci solo cambiando la nostra mentalità, considerandoci persone appartenenti a un unico mondo –, questo libro non si prefigge la sensibilizzazione delle coscienze in chiave ecologica. Più semplicemente, vuole far conoscere la profonda umanità che sta dietro la fornitura di prodotti che provengano da luoghi remoti.

Pare ormai assodato che se nel prossimo decennio non saremo in grado di ottenere a livello globale sostanziali riduzioni dei cosiddetti gas a effetto serra, la preservazione dell'ecosistema diventerà molto difficile e, forse, al limite dell'impossibile.

Sarà sufficiente superare la soglia di +2 gradi centigradi di riscaldamento per arrivare al punto di non ritorno (e tutti sappiamo che abbiamo già superato +1!). Siamo, quindi, a metà di questa opera autodistruttiva che, spietatamente e ineluttabilmente, stiamo portando a compimento.

La riduzione della CO₂, però, non nascerà soltanto da una purificazione dell'aria, ma dovrà interessare anche la coscienza delle persone che abitano il pianeta.

Nei mercati di destinazione, infatti, e anche all'interno di aziende operanti in un settore selezionato, quasi una nicchia, quale è quello del biologico, non troviamo sempre operatori dalle coscienze "pure" come ci si auspicherebbe. Abbondano e, purtroppo, prosperano anche improvvisate figure mosse da opportunismo, entrate nel contesto come paladini del "crudo" per poi uscirne "cotti" o, ancora peggio, dopo avere "cucinato" i produttori, coinvolgendoli in imprese spericolate, per poi far ricadere su di loro le conseguenze del loro fallimento.



GRILLO PARLANTE – Andando, sorridenti, verso il patibolo

Mi vedo già la scena. Da un lato, gli incendi che stanno distruggendo milioni di chilometri quadrati di vegetazione spargendo morte tra le specie animali presenti; dall'altro, le inondazioni provocate dallo scioglimento dei ghiacciai. In mezzo, una folla che fotografa la scena e, sorridendo, muove i bastoncini che si utilizzano per i selfie, un ritmico ondeggiare delle bacchette di tanti direttori di orchestra che accompagna la rappresentazione di una nuova opera, intitolata. "Atto secondo della Grande Morte del 1347 o La Peste Nera ai tempi del Covid". Il tutto, sotto la supervisione di sciame di virus affamati che superano agevolmente le fragili barriere delle mascherine. La mia speranza è di non esserci già più.

Qualità reale di un prodotto (ovvero, cosa c'è dietro le quinte)

Il mercato è sempre più esigente. In agricoltura biologica, e non solo, non è facile assecondare questa *escalation*. Pur essendo molto tutelato dalle regole che vanno osservate per assicurargli quello che mangia – regole che si esplicano mediante numerosi e serrati controlli effettuati lungo le filiere agroalimentari –, il consumatore odierno conosce poco o niente di quello che c'è dietro ogni frutto. Non parlo dei “figli della realtà virtuale” che, da buoni *millennial*, una volta cresciuti, avranno bisogno di essere portati in campagna per capire da dove esce l'uovo di una gallina. Parlo, invece, di una ignoranza adulta, molto più grave e profonda: l'ignoranza di chi non conosce e apprezza le fatiche del produttore, che spesso si riflettono sulla qualità del prodotto.

È per questo che poco o niente dirò circa le mie conoscenze come agronomo (con un dottorato in tecnologie degli alimenti), o su altri aspetti tecnici di cui, con il passare del tempo e in mancanza di un *humus* adatto alla loro applicazione, ho scoperto la relativa importanza. Del resto, si tratta di nozioni facilmente reperibili in rete con un semplice click su un qualunque motore di ricerca, motivo per il quale eviterò di annoiare il lettore neofita con questa materia.

Il problema del cambiamento climatico interessa tutto il mondo, ma investe con particolare veemenza le aree tropicali e andine dove gli effetti risultano amplificati, con forme – mi si passi il termine, tipico del mondo bancario – di *stress test* quasi consuete. In tale contesto si è disposti a sostenere un impatto, anche di natura emozionale, difficilmente sopportabile in altri settori economici. Un raccolto completamente perduto e la forza di ricominciare costituiscono il pane quotidiano per il coltivatore appassionato. Grandi o piccoli che siano, questo atteggiamento persiste in loro e continua a ripetersi! Un mistero che, in ogni caso, non trova spiegazioni che non siano l'amore e la passione per il proprio lavoro. Si tratta di ottimismo patologico? Di una

cieca e ingenua convinzione che il domani sarà un giorno migliore? O non volere accettare la realtà delle cose?

In ogni caso, non ho ancora visto un industriale o un commerciante, per quanto appassionati del proprio lavoro, continuare la stessa attività nel tempo, pur prevedendo che, molto probabilmente per non dire sicuramente, subiranno una percentuale di perdita elevata. Si consideri, inoltre, che il produttore agricolo è richiamato alle sue responsabilità dall'intera catena produttiva e commerciale. Tutto questo, oltretutto, senza poter trarre benefici dai possibili aumenti di prezzo che il suo prodotto spunterà sul mercato.

In altre parole, basterebbe ripetere quanto affermato da un piccolo produttore di mango della zona di Pedregal, in Piura che, con estrema semplicità, mi ha detto: "Non si preoccupi per noi. Lo sappiamo che i dolori sono tutti nostri e le gioie non ci riguardano nemmeno! Comunque, mi metto il suo cappello". Questa frase la ricordo sempre, perché mi serve, e molto, per apprezzare l'importanza della comprensione reciproca, per immedesimarci negli altri: una sorta di empatia campesina difficile da introdurre in altri settori.

Resilienza campesina

Forse sarà questo contesto, così ostico e caratterizzato dal continuo rinascere, che finisce per rinvigorire l'agricoltore. Se è vero che ciò che non uccide fortifica, in tali lontane aree geografiche si è sviluppata questa resilienza agricola che talvolta scarseggia nei mercati finali di consumo. Anche per questo, ma non solo, quei lavoratori della terra hanno tanto da insegnarci e la loro frequentazione ci dà sicuramente più di quanto potremmo offrire. Il supporto che siamo in grado di fornire loro consiste nel pagare un prezzo equo per ciò che producono o nel far loro credito operando a un sistema bancario, sia locale che internazionale, carente e miope.

Va pure detto che la nostra impostazione di stampo europeo

ci consente pure di dar loro qualche utile suggerimento di cui, forse, il più importante si ispira a un sano realismo. Dopo un'esperienza più che ventennale nel settore, penso che metterli al corrente di cosa comporti lavorare con operatori e consumatori europei possa costituire un suggerimento molto apprezzato.

Talvolta, nello svolgimento della loro attività, questi produttori possono difettare di responsabilità affidandosi a estemporanee improvvisazioni in alcuni dei loro compiti. In ogni settore, ancor più in quello di cui parliamo, può succedere che chi produce non raggiunga, sotto il profilo qualitativo, gli obiettivi che il mercato richiede ed è amaro constatare come altri soggetti della catena commerciale approfittino di queste "debolezze" perseguendo, cinicamente, solo il proprio vantaggio.

Non vorrei apparire come una sorta di Che Guevara del biologico, accostamento che qualcuno ha erroneamente fatto, per aver io difeso gli interessi delle lontane produzioni latinoamericane.

Preferisco, semmai, ricordare un insegnamento del grande Luigi Einaudi, un vero statista che, mettendo da parte l'arte della diplomazia, aveva sostenuto la necessità di "proteggere chi produce contro l'onnipotenza dello Stato e l'arroganza di alcune società private"; ebbene, io mi riconosco in queste giuste cause.

Molti produttori agricoli di quelle terre lontane dovrebbero essere considerati veri e propri precursori della sostenibilità agricola con benefici effetti per entrambi i lati dell'Oceano. La riuscita del lavoro in queste remote zone, grazie alla qualità dei frutti ottenuti con metodi naturali, al pari dei produttori agricoli europei, si traduce in salute e benessere; pertanto dovremmo ritenerne gli artefici non dei semplici custodi del territorio, ma veri e propri "puntelli della comunità agricola".

Principi come questi dovrebbero essere ancor più diffusi e applicati, alla luce della paradossale situazione che vede Europa e Stati Uniti, con una complessiva popolazione di 750 milioni di abitanti, impegnati a proteggersi chiudendo le proprie frontiere limitando l'ingresso delle produzioni sub-andine (e non solo).

Forse, riusciranno a fermare la diffusione di queste produzioni in nome di una ritrovata autarchia, ma difficilmente potranno ar-

ginare i migranti (senza la “e” iniziale, poiché non hanno scelto loro questo destino). Piccoli agricoltori in origine che, se potessero ricevere un trattamento equo, non abbandonerebbero la propria vita agricola svolgendo il proprio lavoro nelle terre natie.

I Paesi del cosiddetto “primo mondo”, dunque, dovrebbero, ragionevolmente, sostenere di più e meglio queste lontane produzioni, evitando ostacoli burocratici – sotto forma di dazi e regolamenti fitosanitari – talvolta inutili di cui, nel prosieguo, si darà testimonianza mediante episodi di vita vissuta.

Tali ingiustizie si perpetuano all’insaputa del grande pubblico e la disparità di trattamento che ne emerge, viene ben focalizzata dalla seguente affermazione: “Dobbiamo riconoscere concretamente lo status del contadino globale”. Non si tratta di un sudamericano di parte, come potrebbe essere considerato chi scrive, ma di un veneto DOC di nome Claudio, profondo conoscitore di queste terre del Sud.

False illusioni. Cronistoria della patata: l’omicidio premeditato delle patate native²

La vicenda della patata andina costituisce un *case history* a 360°. Se si è d’accordo con l’equiparazione tra contadini virtuosi, in qualsiasi parte del globo operino, questa va raggiunta non solo a parole – con belle frasi vuote di contenuto o, peggio ancora, piene di false illusioni – ma anche nei fatti.

Espressioni celebri come “Il gusto è il diritto a trasformare in

² Patate native: cosa sarebbe della gastronomia peruviana senza *las papas nativas*! Al pari dei peperoni, esistono migliaia di varietà che, ieri come oggi, danno un segno distintivo alla cucina peruviana, salita alla ribalta internazionale. A livello locale, sono così popolari da avere un giorno loro dedicato sul calendario peruviano: “*El día de la papa*”, celebrato il 30 maggio. Da tempo, questa coltura si è diffusa nel mondo con più di cinquemila varietà, di cui tremila, ancora oggi, sono completamente peruviane. Quelle degli altopiani andini sono ineguagliabili per colore, sapore e consistenza. Tubero da sempre osannato sulle Ande mediante la ricorrente e celebre frase “*Más peruano que la papa*”.

piacere il nostro sostentamento quotidiano” feriscono il buon senso, oltre che l’intelligenza, anche del povero campesino.

Tale frase, pienamente condivisibile nel principio che contiene, è stata pronunciata da un famoso gastronomo e sociologo piemontese, autore del libro *Buono, pulito e giusto*, il quale ha poi aggiunto: “Sulle Ande ci sono delle qualità di patate stupende, che Slow Food difende e promuove”.

Ci si domanda, però, in che modo si pensi di farlo concretamente, visto che l’import di patate native fresche nell’Unione Europea, da un decennio, è totalmente bandito.

Si ha, almeno, la consapevolezza di promuovere qualcosa che non può nemmeno avvicinarsi ai fornelli di una cucina europea o si tratta, invece, di una sterile affermazione di principio?

Affermazioni ad effetto, del tutto virtuali e irrealistiche, secondo cui, per la difesa globale di eccellenze lontane, il lardo di Colonnata (per i miei amici in Sudamerica: trattasi del grasso di alta qualità proveniente dalla spalla del maiale, da non confon-



Varietà di *papas nativas* peruviane.



I primi Pink Floyd: un box con 27 dischi
L'11 novembre i Pink Floyd pubblicano
The Early Years 1965-1972: «deluxe box set»,
27 dischi raccolti in 7 volumi formata «dici»,
con materiale inedito. Apparizioni tv, demo,
Bbc sessions: oltre 12 ore e mezzo di musica.

VEDI
29 MAGGIO 2014
QIN
L'OPINIONE
di Bruno Latour
LA RUSSIA

**I numeri
del successo**

L'associazione no profit
è presente in 170 Paesi
del mondo: protegge
agricoltura e biodiversità

di PIERO
DEGUANON

MILANO
SLOWFOOD compie 30 anni. È
arrivato il caso di dire che va po-
sto accanto. In trent'anni ne ha
fatto di strada, in difesa dei cibi le-
gati alle tradizioni e al territorio. Ne
siamo così suoi fondatore e au-
mentista, Carlin Petrini, 66 an-

Slow Food non è un club per ricchi «Da 30 anni qui si mangia cultura» Carlin Petrini: «La qualità è un diritto di tutti, anche negli ospedali»



Petrini, fondatore e anima di Slow Food, ha anche ideato Terra Madre, rete di produzione alimentare naturale. Sotto, anni fa, con Carlo d'Inghilterra. In alto a destra foto in bianco e nero con alcuni amici nel 1986

**Le frasi
la storia**



Ci accusarono di fare
un conservatorismo
passatista, senza futuro



Bisogna mangiare
di meno, e anche
sprecare di meno

nel festeggiare le ricorrenze,
sull'ecologia i vostri magri
successi?
Non riuscì a essere presente in
Parigi di tutto il mondo. Ogni
giorno del cibo non è dato so-
lo successo mediatico in tv e
giornali, ma anche perché è
alle chiavi di lettura per capi-
scendere anch'ora, per la
salute delle persone, e an-
che di economie agricole
non grandi i nostri territori.
Ma fa, quando portavamo
questo tipo di battaglia,
aviamo che era una forma
trasformativa passata, che
era il prodotto indus-
triale, e quell'attacco al-
cuni locali una sorta di no-
di bel tempo amico. In
le produzioni tradizio-
rappresentano un pa-
che le comunità riden-
perché portano ricche-

legio è sempre com-
stipendiare i prezzi. In
vostri contadini pun-
tismo. Se oggi non è
perché anche grazie
dogli...
da non è tutta cattiva,
troppo stupida. Dove
non non una fine. Se

**BATTAGLIA
oni tradizionali
i patrimonio
ità difendono»**

do sulla quantità
il grano è paga-
ti fa. I grandi azien-
dieri nutrizio-
no 3-4 volte di
sono di elitismo.
po di farina ec-
siccato una
della celi-
alimenti. Bi-
snesso, sprecare
ri sulla quali-

tara è un al-
di Slowfood
arrivare. Per
negano pro-
di chi di ci-
no sprecati
miori di

persone nel mondo sono in
stato di denutrizione. Ma co-
me si fa a bilanciare questi
due fenomeni?

«In molti Paesi non ci sono in-
frastrutture adeguate, mancano le cate-
ne del freddo, non ci sono strade,
mezzi di trasporto adeguati, tanta
prodotto non riesce ad arrivare
nelle grandi metropoli africane.
Non si tratta di trasferire là le no-
stre eccellenze, ma dobbiamo co-
munque ridurle perché non va be-
ne per noi stessi, che siamo per la
maggior parte in sovrappeso».

Di questi 30 anni qual è il suo
rimpiuto maggiore? Cosa
sperava e non è riuscito a fa-
re?

«Non sono riuscito a trasmettere
computatamente che la qualità è un

diritto di tutti, non solo di chi ha i
soldi. Lavorare per la qualità non
è un atteggiamento da radical-chic
ma è un atteggiamento di democ-
razia. Molti dicono «Voi mangiate
bene perché avete i soldi, ma i
pensionati come fanno?». Non è co-
sti, lo conosco dei pensionati che
mangiano benissimo, e conosco
dei signori ricchissimi che mangia-
no delle schifezze. La qualità è un
diritto di tutti, anche nei luoghi di
sofferenza, anche negli ospedali».

Lei ha detto una frase molto
bella, «Il gusto è il diritto a
trasformare in piacere il nostro
sostentamento quotidiano».

«Il gusto è un sapere che gode, op-
pure un piacere che conosce. Con-
suetudine e piacere marciano a brac-
ciotto. Troppo piacere è crapula».

troppo sapere è noioso».

Qualcuno può obiettare: vi oc-
cupate del formaggio di lep-
so mentre il mondo sta esplo-
dendo...

«Le nostre comunità in Siria sono
sono i bombardamenti, abbiamo
più di quattromila orti in Africa,
non viviamo nell'iperurbanità. An-

LA FAME CREA MIGRANTI
«Vengono da noi perché
sono stati derubati
di terre e tradizioni»

che lì ci sono eccellenze da tutela-
re. Sulle Ande ci sono delle qualità
di patate stupende che vogliamo
difendere. Non è una battaglia di
elite, perché difendiamo le loro tra-
dizioni, le ancoriamo alle loro ter-
re. I flussi migratori nascono an-
che per il cambiamento climatico
che sposta verso Nord intere colti-
vazioni, e perché c'è il fenomeno
dell'accaparramento delle terre da
parte di Cina, India, degli Emirati.
I migranti vengono da noi perché
sono stati derubati della loro terra,
delle loro tradizioni. Ma allo ste-
so tempo difendiamo anche il no-
stro formaggio di fossa perché non
siamo nati tutti francesi, e il ci-
bello è piacere. Ma in un Paese cat-
tolico come il nostro, il piacere è vi-
sto con sospetto».



Abbiamo quattrom
orti in Africa, non
in un mondo a par-



Slow Food difende e promuove... Ritaglio originale di un giornale locale che parla della posizione di Slow Food riguardo alle patate native peruviane con l'esortazione: «Qui si mangia cultura». Peccato che con le parole non si plachi la fame.

dere assolutamente con la pancetta) potrebbe, ad esempio, chissà quando, mirabilmente sposarsi con le vere patate native andine.

Molto accattivante per lo slogan di una fiera, ma beffardo e deleterio per gli illusi contadini andini invitati a eventi cosiddetti divulgativi che si risolvono, nella sostanza, in pietosi e impietosi show autoreferenziali.

Lo stesso copione si ripete sulle due sponde dell'Oceano, a Torino come a Lima. Nella Fiera Mistura di Lima, vetrina delle eccellenze enogastronomiche peruviane, il 31 ottobre 2017, l'intervento del presidente di Slow Food era intitolato "Classe magistrale". Nel contempo, per l'occasione, è stato rispolverato il suo libro di sempre, questa volta in salsa peruviana, con il titolo *L'arca del gusto in Perù*.

Iniziative come queste, permeate dall'idea che la vita di ognuno di noi sia minacciata dalla "malnutrizione da opulenza", hanno talvolta comportato che i campesinos siano stati fatti scendere dagli altipiani per farli salire su un aereo – per la prima e ultima volta – suscitando in loro la speranza e il sogno di poter entrare in un nuovo mercato. Prospettiva del tutto irrealistica: purtroppo sono sempre tornati a casa mestamente, con un attestato di carta e un paio di foto autografate, ma senza alcun ordine di acquisto, presente o futuro, in mano.

La peggiore forma di ingiustizia è quella che rimane sottotraccia, e queste patate andine ne sono la testimonianza. I paladini – a parole – della solidarietà alimentare, non sanno cosa significhi essere concretamente coinvolti nella filiera del cibo genuino, ma lontano, e ciò determina una frattura evidente tra il dire e il fare, tra vivere di ciò che scrivi e scrivere di ciò che hai vissuto.

Questo è solo un piccolo esempio, tra gli altri, di come una nobile coltura può essere discriminata, condannandola al solo autoconsumo, unico sostentamento di molte famiglie andine.

Molte volte, però, la privazione è reciproca, in quanto i potenziali mercati *target* perdono la possibilità di gustare prodotti di una qualità organolettica insuperabile, se paragonata alle produzioni europee.



Vi sono personaggi, riconosciuti come qualificati relatori in fiere ed eventi mondiali, che avrebbero la pretesa di assegnare a questi piccoli e segregati campesinos il gravoso compito di custodire "senza portafoglio" queste varietà così speciali, esortandoli a non cedere alle lusinghe di nuove varietà commerciali, più remunerative, che finirebbero per distruggere il patrimonio genetico di colture dei primordi.

Ma, si obietta, se non si trova per questa gente uno sbocco commerciale valido, come si fa a confinarla nella propria autarchia dell'osannato autoconsumo dovuto al blocco commerciale imposto dall'Unione Europea?

Le patate europee hanno pur sempre origine andina ma, se hanno guadagnato in resa produttiva, sono solo lontane parenti delle progenitrici, non avendo più la forma, il colore, la consistenza e il sapore di quelle provenienti dagli altopiani andini. Queste ultime, infatti, raggiungono livelli di qualità eccelsa, per non parlare della loro diversa composizione, povera in amidi e dunque di facile digestione, grazie alla concomitante ed elevata

presenza di tre importanti aminoacidi: leucina, isoleucina e lisina. Il caratteristico, appariscente colore della buccia è dovuto al contenuto doppio di potassio, vitamina C e ferro rispetto alle varietà commerciali a buccia bianca.

Realisticamente, però, temo che chi scrive sarà costretto, al ritorno, a introdurre clandestinamente le patate native nella valigia ancora per lungo tempo.

L'imprevedibile Guinness dei primati

Non è raro trovare scritti in cui, erroneamente, la Coca Cola è definita come il prodotto più redditizio della storia. Può, in realtà, questa bevanda insulínica vantare un titolo simile? No. Saranno invece i popcorn, che moltiplicano per cento il loro scarso valore iniziale, a raggiungere questo primato? Nemmeno!

Allora, sarà forse il pepe, considerato la produzione più preziosa sin dai tempi dei Romani? Nemmeno per sogno.

Senza voler tirarla per le lunghe, il prodotto più redditizio – per coloro che lo vendono, non per chi lo produce – sono incredibilmente le patate. Sì, le patate: patate fresche, patatine chips da aperitivo, fiocchi di patate per il purè istantaneo, patate surgelate o precotte e le immancabili patatine fritte, queste, sì, "originarie del primo mondo"!

Questo non è dovuto tanto all'elevato prezzo di vendita al consumatore, visto che si mantiene, in realtà, abbastanza stabile nel tempo, ma alla remunerazione del produttore, altalenante e ridicolamente bassa che, a volte, tocca dei minimi vicino allo zero... senza che il consumatore se ne accorga.

Tali dinamiche, poi, sono estese a livello planetario, trattandosi del terzo alimento più consumato sul globo, la coltivazione non cerealicola più diffusa nell'intero pianeta, classificata tra le dieci catene agroalimentari che impiegano più mano d'opera. La patata è anche il primo vegetale che la NASA ha coltivato nello spazio per la sua alta capacità di adattamento. Qualcuno ricorderà la serra marziana nel film *The Martian* di Ridley Scott.

Diagramma di Gantt (o simile) della patata

Partendo da alcune date fondamentali, ho ricostruito, in modo del tutto personale, la cronistoria della patata, giusto come strumento di supporto alla realtà simbolo dell'agricoltura del sopruso:

- **423 d.C.:** anno a cui risale il reperto di patata antropomorfa delle civiltà *mochica* custodito presso il Museo Archeologico Rafael Larco Herrera di Lima: i miscredenti possono andare a vederla, ne vale la pena! In realtà, gli abitanti degli altopiani andini avevano manipolato questo tubero, inizialmente tossico, già ottomila anni prima. Quando il nostro pianeta uscì dall'era glaciale, le popolazioni degli altopiani peruviani stavano ormai imparando a selezionarne le specie migliori. Possiamo affermare che i diritti d'autore sono indiscutibili.

- **1522:** gli Spagnoli arrivano in Perù. A quel tempo si stima che questo Paese avesse ben tremila varietà autoctone, originarie delle terre andine, in piena produzione. La massima qualità e variabilità genetica, infatti, si ottengono in quota. Questo miracolo è stato raggiunto attraverso un duro lavoro. La maestria dell'agricoltura incaica nel coltivare tuberi (*papas*, *camotes*, *mashua*, *olluco* e *oca*) deriva dalla difficoltà di un territorio ricco di pendii, con la luce del sole diversamente distribuita in esso e umidità e vento molto variabili. Ad esempio, una roccia gigante impedisce il passaggio della pioggia in una striscia coltivabile, e, al contempo, ne protegge dal vento un'altra. Provarono e riprovarono con la semina di patate diverse in ogni porzione di terreno, fino ad addomesticare la natura! Signori dell'Unione Europea: questo non è stato brevettato, ma non è un risultato facile da raggiungere!

- **1620-1783:** all'inizio del XVII secolo nascono le prime rudimentali piantagioni di patate in Europa, soprattutto in Irlanda. Questo Stato che ha votato, insieme ad altri, contro l'ingresso delle patate sudamericane nel mercato europeo è stato letteralmente salvato nello stomaco e nella pelle da questi tuberi andini! Tanto per far capire l'impatto che questo cibo ha avuto nella loro alimentazione, in meno di un secolo, la popolazione irlandese è cresciuta da 3 a 8 milioni a forza di mangiare questi tuberi con poco altro di contorno!

In quegli anni, più precisamente nel 1657, l'Università di Bologna – nel Giardino Botanico Sperimentale, dove ho trascorso dieci anni di vita studentesca – diede inizio all'operazione di marketing per "naturalizzare" la patata.

- **1750-1830:** il friulano Antonio Zanon (1696-1770) annuncia la necessità di piantare diverse varietà di patate nelle varie regioni, per prevenire problemi e carestie. E aveva ragione. Di fatto, subito dopo, principalmente nelle grandi guerre e carestie europee, la patata ha salvato dalla fame intere popolazioni ed eserciti. Senza scorte di patate non si vincevano le guerre. La patata si diffuse largamente in Italia grazie al piemontese Giovanni Virginio (1752-1830), scopritore del tubero per avere visto l'uso che ne facevano le truppe napoleoniche. Egli convinse così i contadini locali a coltivare e apprezzare questo alimento che solo dal 1803 raggiunge le tavole della penisola italiana.

- **1845-1849:** Irlanda e Scozia subiscono un capillare ed esemplare castigo botanico: "La Grande Carestia", che in misura minore, aveva colpito altri oppositori del tempo, come Belgio, Francia e l'allora Prussia, all'ingresso delle patate dell'emisfero Sud nell'Unione Europea. In quel periodo, in modo improvvisato, pigri contadini europei coltivavano solo quattro varietà di patate commerciali, le più produttive, senza la naturale protezione della variabilità genetica. La peronospora della patata (*Phytophthora infestans*), si diffuse senza pietà dall'autunno di quell'anno. Questa calamità, che fece morire di fame un milione di europei e costrinse all'emigrazione un altro milione, avrebbe dovuto essere una lezione per il futuro. È quindi di vitale importanza mantenere elevato il numero di specie botaniche e tutelare questi campesinos, che tuttora, a fatica, preservano una tale variabilità genetica nelle terre dove è nata questa coltura. Sfortunatamente, non è stato così e nemmeno oggi si è imparata la lezione.

- **1980-1990:** le patate cominciano ad avanzare sempre più in tutto l'Occidente, al punto tale da ispirare nuove e strane teorie. Da qui, "l'ignoranza incoraggia l'eresia". Lo scrittore americano Michael Pollan, dopo aver piantato delle patate nel suo giardino (acquistate da catalogo e recapitate in belle confezioni di carta), si chiese se

avesse davvero scelto la patata o se la patata lo avesse sedotto affinché la coltivasse. È nata così una nuova e stravagante teoria intitolata né più né meno: “La Botanica del Desiderio”. Questa scuola di pensiero ritiene che l'agricoltura non sia più una faccenda di sostenibilità per l'uomo, ma uno strumento per la sopravvivenza riproduttiva delle piante! Non molto diverso da quello del bombo, l'imenottero che diffonde il polline con i geni dello stesso fiore da cui è attratto. Il sopracitato scrittore americano, autore del libro *Il dilemma dell'onnivoro*, ha immaginato che la fioritura di una coltura, nata grazie allo sforzo dell'uomo negli altopiani andini, avesse in realtà come obiettivo la cattura di questo impollinatore bipede!

- **1990-2000:** in questo decennio, con l'abbandono di intere aree produttive, iniziarono i momenti peggiori per le patate native prodotte negli altopiani andini. Si trattava di lavorare la terra con un aratro trainato da animali, spargere il guano di lama a più di tremila metri, seminare su pendii e terrazze appese a montagne sopra le nuvole, con le mani congelate nelle fredde mattine... E poi, nel cercare di offrire ai mercati di destinazione queste prelibatezze, in cambio si riceveva una porta in faccia. Non esagero se affermo che ogni volta che si mangia una di queste patate native, si dovrebbe renderle onore!

- **2000-2005:** il lustro di produzioni record di patate commerciali europee, con punte fino a 80 tonnellate per ettaro toccate in Olanda, Paese al quale, evidentemente, nel rispetto della tradizionale natura mercantile, non era sufficiente arricchirsi tramite i soli bulbi di tulipano. La produzione andina in generale, e quella peruviana in particolare, sono rimaste, come sempre, nella loro media di circa 9, massimo 10 tonnellate/ettaro, rappresentando solo lo 0,5% del totale mondiale. Un'inezia. Fu in quel periodo che l'Italia raggiunse una produzione di 1,5 milioni di tonnellate. Tutto questo in soli 60.000 ettari, con una produzione quasi tripla rispetto a quella degli altopiani andini. In questo periodo si affinarono anche le tecniche di “plagio”, ma con stile.

- **2005-2011:** L'Unione (?) Europea, raramente si riunisce per definire cose utili, preferendo architettare manovre burocratiche ostruzionistiche. Così, in modo inopinatamente concorde, gli italiani, che

avevano “brevettato” la propria patata DOP e i vicini della ENPC (l'Associazione dei Produttori di Patate dell'Europa Nord-Occidentale, composta da Germania, Francia, Belgio, Gran Bretagna e Paesi Bassi), trovarono il modo di allearsi in difesa delle “proprie” patate. Avevano messo in piedi varietà di tuberi terribilmente produttivi e bisognava porre rimedio alla sovrapproduzione. I tedeschi erano preoccupati, perché iniziavano ad avere eccedenze di *kar-toffel kloesse* (una specie di canederli di patate, farina e briciole di pane fresco) persino durante il periodo dell'*Oktoberfest*... Gli irlandesi, di memoria corta, sì... gli stessi che avevano subito terribili carestie, fino ad arrivare a dire “mangiate i testicoli della terra”, ebbero in questo periodo fortissime eccedenze con volumi inimmaginabili. Gli sciovinisti francesi mandarono avanti i loro indiatavolati sindacati, sempre sul piede di guerra, a difesa delle loro patate “ratte”. Sembra che solo utilizzando questa varietà di patate nei loro purè i ristoranti ottengano le stelle Michelin.

• **2011-2016:** periodo in cui anche i coltivatori di patate europei se la passano male. Basti pensare che nel 2014 arrivarono a dire, te-



stualmente: "Come vorrei che cadesse la grandine sulle mie patate, così incasserei dall'assicurazione, almeno!". Non la pensano così i commercianti che, più il prezzo scende, più guadagnano. Qualcuno ha notato forse che il prezzo delle patate, fresche e congelate, era molto più basso nell'anno in cui il produttore europeo "regalava" le sue patate a 7 centesimi di euro al chilo?

Colpo di grazia normativo

Fu così che emanarono, questa volta all'unanimità, una normativa comunitaria, la famosa Direttiva 2000/29/CE. Chi vuole veramente farsi del male può leggersi il Decreto Legislativo applicativo datato 19 agosto 2005, n. 214, che in italiano interpreta, in maniera restrittiva, la Direttiva 2002/89/CE recante misure protettive contro la diffusione all'interno della Comunità di organismi dannosi per le piante (testo consolidato con modifiche apportate dal decreto legislativo n. 84 del 9 aprile 2012 e dal DM del 19 settembre 2014).

Si completa così, in tutta l'Unione Europea, un quadro legislativo "ammazza patate andine" (e non solo), promulgando il divieto totale sulle importazioni dei tuberi *sp. Solanum* L. e i relativi ibridi provenienti da tutti i Paesi terzi. Ancor di più quelle pericolose sudamericane!

Le eccezioni, ad oggi, sono le patate provenienti da Algeria, Tunisia, Marocco, Siria ed Egitto. Va bene! Bisogna dare da mangiare all'Africa e avere qualcuno che porti qualche patata commerciale, poco costosa, velocemente, da zone vicine, nel caso in cui ci fossero i puntuali problemi di raccolto in Europa.

Anche Israele è riuscita a insinuarsi con le sue patate sul mercato europeo, ovviamente, per compensare l'autorizzazione concessa ad alcuni dei suoi nemici storici. Lo stesso dicasi per la Svizzera: poteva un Paese che, secondo la convenienza, dice di essere o non essere dentro l'Unione Europea, non reclamare un proprio spazio per ottenere questo privilegio? *E dulcis in fundo*, si aggiunge anche la Turchia! L'amico Erdogan va assolutamente

tenuto buono, non si sa mai che opti per l'adesione al blocco asiatico filorusso, in fondo, conviene sempre dare una pacca sulla spalla a questo buon uomo, nemico della libertà individuale ma, insospettabilmente, amico del libero scambio.

Non va poi dimenticato che tra il 2005 e il 2011 sono state introdotte alcune deroghe per effetto delle quali è consentito importare patate provenienti dal Canada e, successivamente, da Cuba. I governanti di questa isola caraibica, sempre ben visti dal "radicalismo chic", hanno buone entrate in una certa vecchia Europa.

Ma nessuno di questi Club di "fortunati della patata" ammessi a disputare la serie A dei tuberi s'illuda troppo! Dalla mattina alla sera, possono essere dichiarate nuove aree di esclusione, ritenute strumentalmente colpite da pesti virtuali, per metterle fuori gioco e renderle innocue. Diversamente, nelle migliori delle ipotesi, possono essere, semplicemente, stabiliti dei flussi con quote per sovrapproduzione locale europea.

Tutto questo per capriccio di anonimi burocrati, da nessuno eletti, che si trovano all'Europarlamento di Bruxelles.

Le baronie salgono in cattedra

Non solo negli atenei, ma anche in diversi settori economici, i "baroni" si proclamano paladini e cultori di tuberi, bulbi e frutti commerciali, spacciati per antiche testimonianze dell'agricoltura della penisola. Un esempio tra tutti: l'ineffabile Cavalier Paolo Bruni, ferrarese, di estrazione democristiana, assiduo presenza-lista nel settore, quasi ai livelli del comunque irraggiungibile Luca Cordero, di cui risulta persino superfluo riportare per esteso il cognome completo.

Con il "Presidentissimo" di tante floride realtà dell'ortofrutta italiana, abbiamo, anche, condiviso una piacevole chiacchierata in un volo di ritorno da Berlino. Durante quel viaggio gli anticipai che sarebbe stato menzionato nel libro e ora potrà constatare che è stata mantenuta la parola.

Vestito sempre in maniera impeccabile, cravatta elegante, scarpe appena lucidate, sciarpa e fazzoletto a tono. Sempre pronto a promuovere e valorizzare qualsiasi tipo di produzione agricola italiana, sia a livello nazionale che internazionale. Magari il Sudamerica potesse vantare figure analoghe! Non si trovano neanche a cercarle con il lanternino.

Così, accanto alle martellanti trasmissioni RAI per italianizzare tutto, nacquero eventi e fiere tematiche quali "Patata in BO" www.patatainbo.it; supportata dalla "Emerita Confraternita della Patata di Bologna", parente stretta della "Confraternita della Magnifica Cipolla di Medicina". Questi sodalizi furono, per certo, creati con nobili intenti agrari, ma le loro denominazioni sembrano più indicate per associazioni di iniziati.

A giugno del 2012 ecco che esordisce la produzione della patata di Bologna DOP. Il loro *pay off*? "La bontà è di questa terra". Con questa denominazione è passata a diventare la prima patata italiana protetta da questo marchio.

In questo caso, scusatemi ancora, per proteggere cosa e da chi? Si tratta di una varietà veramente povera, commerciale e "comunissima", semmai selezionata in Olanda e discendente dalla patata varietà Primura. Una patata che lo stesso marketing definisce "patata a pasta/polpa di tenue colore giallo paglierino, priva di difetti esterni che alterino le sue caratteristiche. La produzione arriva a produrre fino a 60 tonnellate/anno. Pelle/buccia liscia e di tonalità chiara con gemme superficiale (occhi) pronunciate che sembrano sorridere".

Chiediamo venia, ma queste patate ci fanno piangere più delle cipolle!

Le assurdità tuberose continuano

Qualche anno dopo, hanno studiato come passare "dalle Ande ai grattacieli di Milano". Chiarisco che non è una mia metafora, ma il titolo della settima edizione della "Festa della Patata in Bo". Con l'occasione, si sono ulteriormente arrampicati sugli

specchi, inventando nuove assurdità tuberose. In altre parole, grazie a una concimazione fogliare "miracolosa", era nata la patata al selenio.

Gli anni 1994-96 furono bui per la pataticultura bolognese. Il mito della varietà Primura si era sgonfiato: bisognava inventarsi qualcosa di nuovo, dato che ormai era stato deciso di chiudere le porte a quelle naturalmente diverse. Per altro, in quegli anni nelle palestre e non solo diventavano di moda gli integratori...

Nulla da eccepire: operazione di marketing azzeccatissima, quella di vendere una patata, già di per sé mediocre, semplicemente additivata prima con selenio e poi con iodio, a un prezzo 2,5 volte superiore. Questa riuscita commerciale nasce spruzzando questi oligoelementi sull'apparato fogliare e con la presenza costante in svariate trasmissioni televisive dell'inesauribile Cav. Paolo Bruni & Co, con il suo tipico modo di rimarcare i concetti scandendoli con magistrale *vis oratoria*!

La pubblicità recita che "solo" consumando 200 grammi di questi due tipi di patate, avremmo coperto il 60% della nostra dose giornaliera raccomandata (RDA) di iodio e il 33% di quella di selenio, dimenticando però che con questo consumo avremmo già raggiunto il 100% del fabbisogno degli amidi, cioè di zuccheri insulinici. E se ancora ci mancasse dello iodio, questi esperti consigliano di aggiungere sale (iodato): in questo modo, alla fine, i tuberi "Made in Europe" si saranno trasformati anche nel più efficiente veicolo di trasporto di grassi e sodio, con tutte le conseguenze del caso.

Non toccate il parmigiano! Biologico a chilometro zero e altre eresie del primo e del terzo mondo

Guai, invece, a toccare anche una sola lettera del nome di un formaggio locale italiano di consumo di massa, chiamandolo, ad esempio, "parmesan" invece di "parmigiano": s'innalzano le baricate. Il presidente del relativo Consorzio, addirittura, si inalbera contro "l'Italian sounding", cioè contro i prodotti esteri che, frau-

dolentemente, richiamano nel nome i DOP e gli IGT italiani. Si urla così allo scandalo in nome della giustizia regionale contadina italica violata.

Appare inaccettabile, infatti, che un grande formaggio quale in effetti è il vero parmigiano reggiano DOP, venga sistematicamente plagiato mediante prodotti di qualità molto minore, con una stagionatura che non arriva nemmeno a un anno ingenerando confusione nei consumatori per l'assonanza con il prestigioso prodotto italiano. Simili solo nel nome, calpestando secoli di storia e ricette nate nei monasteri benedettini e cistercensi immersi tra la nebbia di Parma e Reggio Emilia.

Si deve, tuttavia, evidenziare che questo formaggio italiano, come tanti altri similmente famosi, ha libero accesso a importanti mercati internazionali. Di fatto, il parmigiano DOP esporta più del 40% della produzione al di fuori dell'Italia, superando ogni anno il proprio record di esportazioni!

Nei miei frequenti viaggi in Sudamerica, porto nella mia valigia alcuni pezzi sotto vuoto di questo prezioso formaggio nella sua versione di trenta mesi di stagionatura. Credetemi, è il dono più apprezzato dai campesinos... e lascia spazio libero nella valigia per le patate native al ritorno!

Nulla viene fatto per cercare di evitare queste evidenti incongruenze, che in altre epoche venivano chiamate "violente disuguaglianze". Nessuna grande o piccola denuncia viene espressa, nemmeno dallo stesso Perù, un Paese che può avere la più ricca varietà di patate e peperoni del mondo ma che, allo stesso tempo, annovera una numerosa, e, per converso, povera classe politica. Di tutto ciò, i molti indolenti politici andini di turno sembrano, infatti, non essere a conoscenza. Si tratta di un'apatia che affligge diversi Paesi dell'America Latina, i quali, salvo rare eccezioni, come nel caso dell'agguerrito corpo diplomatico e commerciale cileno, non difendono le proprie produzioni.

Ricordo perfettamente uno di questi episodi "asimmetrici" che talvolta lasciano indignati. Ero appena tornato da una delle solite lunghe trasferte, stanco per l'impegnativo viaggio e il fisiologico scombussolamento da fuso orario, ma con i polmoni ancora

pieni dell'aria pura e nel cuore l'affetto ricevuto dai produttori di zenzero biologico della Selva Central Peruviana. Proprio al momento di disfare il bagaglio, su un telegiornale SKY scorrevano i sottotitoli: "L'agricoltura biologica fuori dall'Italia non esiste". Il presidente della Coldiretti, il più grande sindacato d'Europa che rappresenta 1,6 milioni di coltivatori italiani, intervistato, dichiarava: "Non c'è più tempo da perdere! Dobbiamo finalmente rendere pubblico il flusso commerciale delle materie prime che provengono dall'estero, affinché i consumatori sappiano quali aziende [*ha dimenticato di aggiungere: criminali!*] usano queste produzioni, lontane e incontrollabili, in Italia".

Questo, dalla bocca del più giovane e *open minded* dirigente dell'organizzazione che, rendendosi conto della bestialità appena pronunciata, per aggiustare il tiro, ha allargato il territorio e ha concluso dicendo: "Le produzioni biologiche certificate prodotte al di fuori dell'Unione Europea non possono essere più considerate tali".

Il giorno dopo, ancora con l'amaro in bocca per ciò che avevo sentito, mi sono imbattuto in un altro esponente dello stesso sindacato, un certo Gennarino che, per rincarare la dose, si presentava ancora in televisione. Costui ha esordito vantandosi di essere un grande promotore di una coltura del suo territorio che ne avrebbe rappresentato l'eccellenza, difendendo il paesaggio (?) e l'ambiente (?) nella Regione Campania. Si riferiva al pomodoro del Vesuvio DOP? O ai tipici pomodori di San Marzano? Ai carciofi di Paestum IGP o ai fichi bianchi del Cilento?

Nossignore. Era il tabacco, la sua creatura!

Per concludere, l'illustre intervistato non poteva che lanciare un'accurata difesa anche delle produzioni agricole d'eccellenza intorno alla "Terra dei Fuochi", in provincia di Napoli. Territorio a cui, secondo questi illuminati dirigenti, si è ingiustamente appiccicata un'etichetta fuorviante.

A beneficio dei nostri amici sudamericani, va precisato che la zona non ha nulla a che fare con la quasi omonima *Tierra del Fuego*, nell'estremo sud della Patagonia, con capitale Ushuaia. Quest'ultima, sì, teatro di paesaggi e terre incontaminate. La de-

nominazione “evocativa” di tale zona della Campania, tristemente nota per il suo degrado ambientale, deriva dai continui roghi di spazzatura. Poco lontano, il mega inceneritore di Acerra (si sorvoli sull’inesattezza: oggi in Italia bisogna indicare correttamente tali impianti con il termine “termovalorizzatori”), che si trova nella località Pantano (non poteva avere un nome più azzeccato!). Così, dal 2009, l’hinterland di Napoli fa concorrenza ad altri incendi provenienti da discariche incontrollate e incontrollabili. Per gli amici dell’emisfero Sud: tutto questo non avviene lontano dal set cinematografico della serie telefilm *Gomorra*, che ha sfondato sulle televisioni latinoamericane.

Per completare l’opera, in questo contesto surreale, il nostro difensore del tabacco a quel punto dichiarava: “È crudele vedere segregate queste aree di cui la Coldiretti sta tutelando il territorio. Queste produzioni sono ingiustamente discriminate e attaccate sulla base di controlli analitici pretestuosi e infondate considerazioni scientifiche, che nascono da limiti emotivi che portano alla creazione di una paura ingiustificata”. Per poi finire con un’altra frase magistrale, che in realtà – come si usa dire anche in Sudamerica e per rimanere in tema – non ha fatto altro che “*dar vuelta la tortilla*” (girare la frittata): “Invito il governo italiano a chiarire che queste contaminazioni sono molto limitate e a confermare la salubrità dei prodotti agricoli di questa Regione”.



GRILLO PARLANTE – Sono rimasto solo!

E qui, “grazie” a Franco, mi sono giocato quei pochi ma buoni amici che avevo nella Regione Campania, i quali, ogni tanto mi inviano della buona mozzarella di bufala!

Gli importatori son (somos) el diablo

Saremmo contenti se poi queste discriminazioni rimanessero solo parole e null'altro.

Qualche mese dopo queste bordate da Coldiretti, atte a rafforzare la teoria del lontano = pericoloso, non solo per la salvaguardia del consumatore italiano, ma anche per proteggere le produzioni del Bel Paese, si mettono in piedi nuovi paletti di stampo protezionistico. Di fatto, e alla faccia dell'Unione Europea, solo in Italia e in nessun altro Paese UE si è applicata una normativa di questo tipo. Essa ricomprende prescrizioni per noi "pericolosi" importatori di prodotti da terre lontane. Per spiegarla meglio, hanno modificato alcune regole del Reg. CE n. 834/2009, che gli organismi di certificazione debbono applicare per rilasciare le dichiarazioni di conformità di processi e prodotti agricoli biologici agli importatori. In questa direttiva, al punto 8.1.3, si indica che tutti gli importatori con o senza stoccaggio – indipendentemente dalla loro affidabilità, serietà nel proprio percorso imprenditoriale, continuità, qualità e tipologia di filiera – verranno considerati a un livello di rischio massimo. Ovvero, a prescindere dalla valutazione dei fattori di rischio per determinare una scala per livello di pericolosità, i sudamericani – e io con loro – sono finiti dentro questa *blacklist*. Si deve sapere che chi ha deciso ciò ritiene di poter considerare a basso rischio tutto ciò che viene prodotto nella Terra dei Fuochi, nella Pianura Padana e altre "zone critiche" della penisola, mentre quel che viene importato rappresenta sempre e comunque un'attività ad alto rischio. Ciò si traduce in più controlli (tre volte più stringenti) e più spese per chi fa questo lavoro "in combutta con criminali da Paesi terzi".

Ora, gli amici produttori latinoamericani avranno compreso il significato concreto del termine italiano "campanilismo" (dal dizionario: "mentalità morbosamente parrocchiale o sciovinista"), che non è altro che un'infatuazione smodata e faziosa per la propria terra nativa cui si oppone, come termine antitetico, quello di "cosmopolitismo". Se non si fosse capito, io tifo per

quest'ultimo. Chi è vicino ai piccoli produttori del Sud del mondo, dunque, deve non solo lottare contro le difficoltà che, oggettivamente, affronta qualsiasi azienda italiana, ma deve anche subire lezioni di "moralità agricola" a sostenere una superiorità quasi preconcepita della produzione bio italiana rispetto a quella condotta da orde di *foragidos* (fuorilegge) da Paesi terzi che inondano il Bel Paese. Di fatto, la "povera" e "piccola" Italia ha già più di 1,9 milioni di ettari con certificazione biologica, con incrementi annui di oltre il 5%, che incidono quasi del 12% della SUP (superficie utile totale produttiva). Con oltre 76.000 operatori biologici di cui 50.000 produttori. Calcisticamente parlando, si tratta di una nazionale bio, una volta tanto poco "trapattoniana" e più attrezzata in attacco che in difesa, ma che spreca fantastiche possibilità di gol, consumando le proprie energie contro squadroni di produttori che arrivano da lontano.

I dati sopra indicati provengono dal SINAB (Sistema d'Informazione Nazionale sull'Agricoltura Biologica), promosso dal Ministero dell'Agricoltura Italiano, che ha avuto il coraggio di chiudere una delle sue relazioni statistiche di settore con questa frase: "Dati positivi di noi italiani, che contrastano con il preoccupante aumento delle importazioni provenienti da Paesi terzi". Oltre all'infelice aggettivo "preoccupante", anche il SINAB utilizza la locuzione "Paesi terzi" che, da sempre, suscita in me un certo fastidio, come si sarà capito.

Primo, secondo, terzo e anche quarto mondo

Questi termini esistono dal 1952, quando a un economista e sociologo francese – tale Alfred Sauvy (1898-1990), autore del libro *L'economia diabolica* – venne in mente di chiamare "Paesi terzi o terzo mondo" coloro che non erano allineati né con gli Stati Uniti, né con l'Europa Occidentale & friends, né con l'Unione Sovietica e il resto dei Paesi comunisti, affrontati durante la guerra fredda. Questi, arbitrariamente, decisero di au-

todefinirsi come primo mondo e secondo mondo. Fu così che ai Sudamericani è toccato il terzo!

Oggi, trent'anni dopo la caduta del Muro di Berlino, continuare a usare il termine "terzo mondo" è, a dir poco, ambiguo, oltre che anacronistico; significa essere all'interno di un gruppo di nazioni poco sviluppate, ma orientate a diventare, chissà quando, industrializzate e con un terziario preponderante. Bisogna, però, consolarci con questa etichetta che ci è stata imposta, perché avrebbe potuto andarci anche peggio, meritandoci il "quarto mondo", espressione che si riferisce ai Paesi non sviluppati (Africa), che non dispongono di infrastrutture industriali e non hanno neanche la possibilità di ottenerle a medio termine. Diciamo, per quelli marchiati a fuoco e messi al palo per sempre.

In questo ambiente poco amichevole nei fatti, e pure nel lessico, risulta importante, ed è preciso obiettivo di questo libro, dedicare ampio spazio ad alcuni produttori latinoamericani che costruiscono l'inimmaginabile, trasformando intere aree rurali e urbane in modo mirabile. Tutto ciò abbandonando il *low profile* di chi teme di dire



una parola con un tono appena più alto, dimenticando la cultura del “non intromettersi” condita di falsa neutralità.

Siate affamati, siate folli... In breve, siate campesinos!

Affinché questi progetti agricoli possano crescere, è necessario essere dotati di certezze senza smettere di esercitare il dubbio. Ci sono produttori che, come vedremo, si muovono in maniera conservatrice, altri che, invece, apportano grandi innovazioni.

Un eccesso di conservazionismo uccide la curiosità e solo questa crea il coraggio per osare e pensarla in modo differente. Ma non è nemmeno possibile improvvisare troppo, ad esempio, impiantare colture biologiche in qualsiasi habitat e condizione climatica. Da qui discende l'opinione secondo cui questo mondo del biologico viene erroneamente considerato tradizionalista mentre va man mano spostandosi verso un contesto climatico quasi sempre semidesertico. Un caso emblematico sarà quello che vedremo nel quinto capitolo, dedicato alla “banana del deserto”, locuzione che, ordinariamente, rappresenterebbe una contraddizione in termini, e invece è una concreta realtà.

C'è differenza tra il rischiare da giovani e farlo avendo già una lunga carriera alle spalle, ma ciò che non cambia è che, per stare dentro il settore agricolo, è necessario credere nel futuro.

Non c'è gesto più ottimista e al tempo stesso imprevedibile della semina, non a scopo ornamentale o come passatempo, ma come attività economica principale – di solito unica – per la sopravvivenza familiare del piccolo agricoltore. A volte, è necessario persino immaginare il futuro con una *vision* ardita, per ottenere la sostenibilità di nuove colture.

Ad esempio, per realizzare una nuova piantagione di mele bio nella lontana Patagonia, bisognerà avere l'immaginazione, la capacità, e la fortuna, di sapere quale varietà gli europei e gli americani chiederanno tra dieci anni. Diciamo che per questi agricoltori vale quanto recita *il pay off* delle nuove creazioni di

una nota casa automobilistica tedesca: “Noi non seguiamo il progresso, lo anticipiamo”. Ecco perché, tra le più grandi qualità necessarie a un agricoltore, va annoverata la capacità di prefigurazione.

In agricoltura, se ci si ricorda di immaginare il futuro solo quando si raggiunge la piena fase produttiva, si è già più indietro di quando si è iniziato.



GRILLO PARLANTE – Anche se voi vi credete assolti, siete lo stesso coinvolti

Son contento di avere delle informazioni attorno a queste cose. “Anche se voi vi credete assolti siete lo stesso coinvolti” diceva Fabrizio De André. Io, come ho detto, mi sento assolto, ma mi sento anche coinvolto. E invito chi condivide le istanze dei campesinos ad applicare l’arma totale del portafoglio, per esserne ancor più coinvolti: il carrello della spesa.

Inca VS Inca-paci

È sicuramente per questo che straordinarie culture ancora vive e vegete, come quelle dei discendenti dei Maya o degli Incas, dedicavano e dedicano tuttora così tanto tempo allo studio delle stelle, molto prima che l’antroposofia europea cercasse di insegnare al mondo i concetti dell’agricoltura biodinamica e delle altre scienze. Risulta, infatti, dimostrata la supremazia delle culture mesoamericane nel comparto agricolo e astrologico, rispetto alle conoscenze della civiltà europea. Alcuni di questi casi saranno riportati in curiosi aneddoti che riaffermeranno i diritti d’autore su cose che riteniamo, erroneamente, radicate e nate nella cultura europea. Ciò avverrà senza instaurare alcuna competizione tra il Nuovo e il Vecchio Continente, senza valorizzare convinzioni indigene dell’emisfero meridionale, dove non è raro sentire frasi come: “Questa costruzione di migliaia di

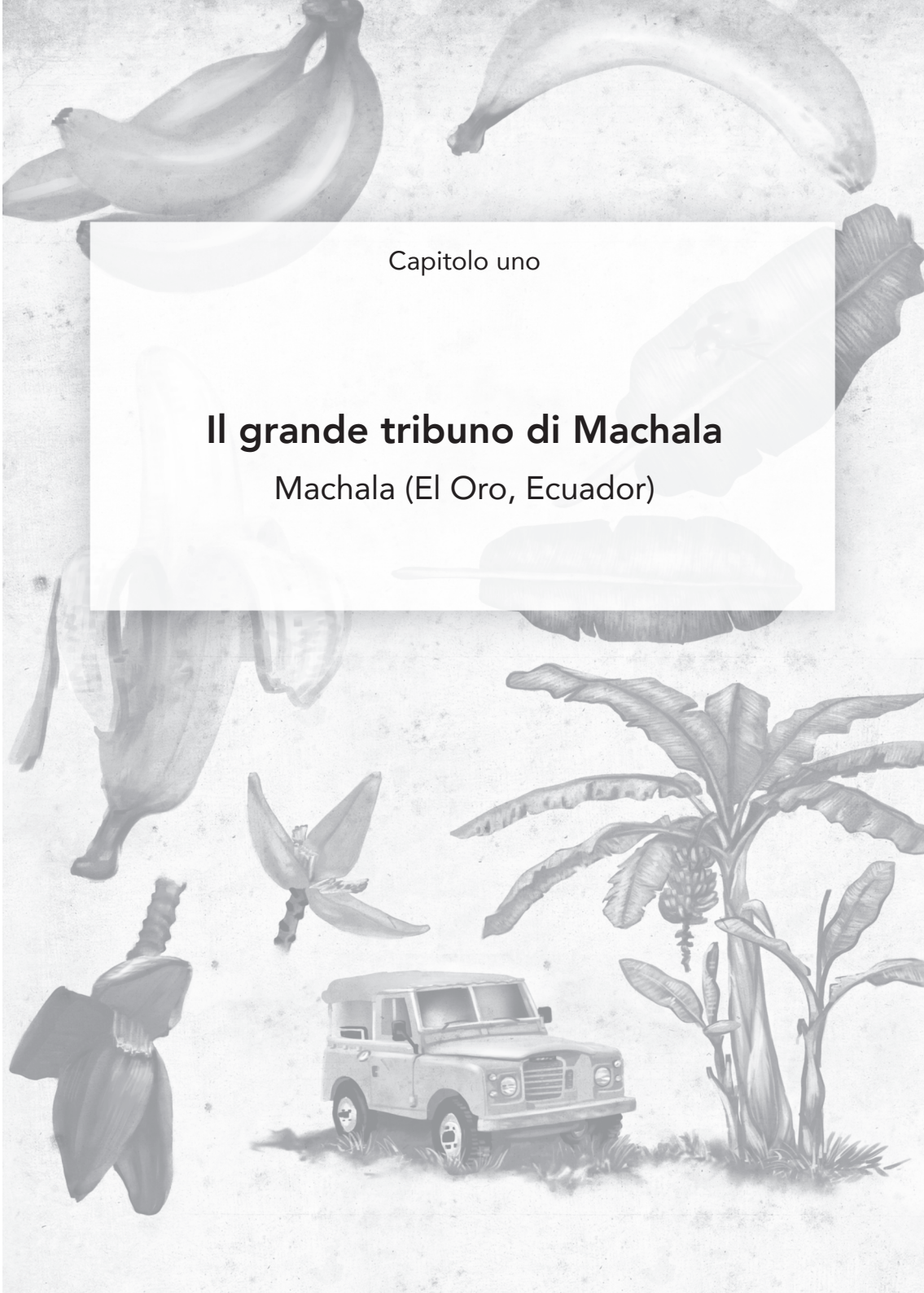
anni, ancora perfetta, l'abbiamo fatta noi Incas e quest'altra più recente, coloniale, fatiscente, l'hanno fatta gli Inca-paci!" (espressione molto significativa con cui i peruviani si riferiscono agli spagnoli).

Più che un confronto, è necessario uno scambio impostato sul lungo termine tra chi è già dentro il mercato di consumo e chi, invece, si sporca le mani lavorando in queste terre lontane. Questo schema, intuitivo e di facile comprensione, si coniuga male con un mercato maldestramente pianificato o non pianificato affatto. Se poi, il mercato del primo mondo chiede ciò che serve in modalità *last minute*, senza organizzarsi o seguire i ritmi della terra, le cose si complicano terribilmente per tutti gli attori della catena, tanto più per un produttore degli inferi. Possibile che chi organizza la programmazione dell'ortofrutta nei supermercati non capisca che, se in quel momento del ciclo colturale non si avrà fisiologicamente una buona disponibilità, bisognerà evitare di proporre promozioni?

Siamo arrivati fino all'estremo per cui alcuni supermercati del Nord Europa, interessati ai prodotti biologici, magari con certificazioni del commercio equo e solidale, fanno i loro acquisti settimanali attraverso aste online, aggiudicando la vendita settimanale al miglior offerente! In realtà, sono aste al contrario, cosiddette *reverse auction*, dove il supermercato compratore presenta l'articolo di cui avrà bisogno con dettagli e specifiche. I fornitori, precedentemente autorizzati, offrono, quindi, i loro migliori prezzi. In questo tipo di asta, il venditore che offre il prezzo più basso vince... solo per quella settimana! Questa e altre pratiche "moderne" risultano disastrose, a maggior ragione per le produzioni provenienti da così lontano.

Fortunatamente, ci sono delle eccezioni. Molte persone sensibili che, nei mercati di destinazione, hanno rispetto per i contadini del Sud: potrei citare alcuni nomi, ma quelle persone sanno già che mi sto riferendo a loro. Apprezzo profondamente il loro operato: le loro iniziative permettono che produzioni povere di sostanze chimiche e ricche di sudore latino diventino forti sui mercati di consumo.

Chi sa che, in questo modo, non si possa creare un nuovo modello di partenariato tra il Sud e il Nord, dove l'impegno bilaterale sia la parola d'ordine. Possiamo e dobbiamo difendere i progetti che rappresentiamo mettendoci non solo il cuore, ma anche la faccia e le tasche. Creare un ponte tra le terre latinoamericane e il consumatore finale... Non mi stanco mai di ripeterlo ai miei collaboratori: siamo qui proprio per questo!



Capitolo uno

Il grande tribuno di Machala

Machala (El Oro, Ecuador)



Castrum (accampamento) della legione

In realtà, non importa il mese o l'anno. Questo racconto avrebbe potuto essere ambientato anche trent'anni fa. O forse ieri stesso. Ci sono luoghi del Sudamerica dove, come recita il brano di Mercedes Sosa, *todo cambia*. Altri invece, come Machala, dove tutto è immutabile. Lo stesso clima e la stessa coltura prevalente: il banano. Caldo soffocante, umido e intenso che, da metà mattina al tramonto, è l'inseparabile compagno di questi piccoli produttori di banane. Si ripetono, senza tregua, giornate di lavoro così estenuanti che, finalmente, con lo spegnersi del sole, ci si abbandona al riposo, sognando giorni migliori.

Non era la prima, né la seconda, visita a Machala, con un rituale che si ripeteva sempre allo stesso modo: incontri in un ampio capanno di muri fatti di tipico mattone in adobe, ottenuto impastando argilla, sabbia e paglia essiccata al sole. Sia esternamente che al suo interno, era dipinto di un intenso verde speranza. Vi si accedeva da un grande portone nero, a cui seguiva un camminamento con una vecchia pavimentazione di scricchiolanti assi di legno di *guayacán* (*Guaiacum officinale*). L'illuminazione notturna era affidata alle classiche lampadine penzolanti e quella diurna ai sottili fasci di luce diretta che filtravano dal vecchio tetto in lamiera ondulata.

Era qui che, di prima mattina, Don Rómulo faceva il suo pesante ingresso, iniziando da capo la sua routine bananiera. Arrampicato sulla amata Land Rover, tanto vissuta quanto agile nel suo incedere, atterrava con un salto dei suoi mocassini consumati sul polveroso marciapiede, per poi raddrizzare velocemente la schiena. Dopodiché, gonfiava il petto in fuori mentre si sistemava i jeans. Era qui che Don Rómulo convocava l'associazione di piccoli produttori agro-artigianali biologici (ATAPRI): così battezzata dalla sua carismatica guida.

Manovre di fanteria e ovazione tropicale

Quell'8 settembre del 2008 non era un giorno come un altro. In quel tropicale e, tanto per cambiare, afoso lunedì, nel cuore della zona bananiera della provincia dell'Oro a sud di Guayaquil, si respirava qualcosa di diverso. Don Rómulo aveva chiamato a raccolta il suo esercito di piccoli bananieri, che già dai giorni precedenti erano balzati agli onori della cronaca locale. Infatti, sia il giornale «El Universo», sia la rumorosa emittente locale Radio Festa Machala, alla solita frequenza 1060 AM, annunciavano fin dalla domenica l'imminente e straordinario evento.

Quel giorno, il nostro *tribunus militum* era più che mai calato nel ruolo di padrone del suo gruppo, come ai tempi dell'imperatore Romolo Augusto. L'ufficiale dell'esercito romano aveva chiamato a raccolta i suoi soldati, comunicandogli astutamente un orario anticipato di un'ora rispetto al reale inizio dell'evento. Questo artificio funziona a meraviglia nelle zone tropicali, dove il ritardo è fisiologico. Quindi, se ne stava lì sotto il sole, aspettando gli invitati all'ingresso dell'anfiteatro locale, senza lasciar trapelare alcuna ansia.

Si era vestito come per le grandi occasioni, camicia bianca, di quelle dimenticate nell'armadio, con il colletto appuntito e il polsino inamidato, nel tentativo di travisare il suo aspetto di contadino. Ma, a una più attenta e accurata analisi, i pantaloni portati bassi con effetto pigiama, ovvero con la camicia fuori e la cintura mal sistemata, rivelavano il suo marchio di fabbrica.

Posizionati tutti i presenti nell'ampia sala, ognuno al posto assegnatogli, come un pastore che si rispetti, Don Rómulo si appropriò del pulpito e poi del microfono. Formulò i saluti del caso in forma semplice, cordiale e senza troppi preamboli. Poi, puntò deciso i suoi occhi verso il presidente dell'autorevole CORPEI – potente agenzia per lo sviluppo produttivo dell'Ecuador, il cui scopo è incentivare le catene produttive di sviluppo rurale – chiamato direttamente da Quito, non per caso, a inaugurare questo evento internazionale, approfittando della visita di noi clienti venuti da Francia e Italia. Don Rómulo era già stato alle



Con il mio amico e collega Diego Garcia, venuto dalla Francia, col quale condividemmo quella giornata di settembre nel 2008 e tante altre.

calcagna di questo dirigente per sbloccare alcuni fondi per il settore agricolo conosciuti come *Fonoinclusión*. Finanziamenti che, anche nel caso della sua associazione, non erano mai stati erogati. Quindi, aveva un conto in sospeso con questo funzionario; un conto che voleva assolutamente saldare. In quell'istante, la sua mansueta espressione contadina cambiò bruscamente, tramutandosi in quella di un chirurgo con in mano un bisturi affilato, pronto a incidere la carne di un paziente. Con voce ferma, in mezzo all'assoluto silenzio della sala, disse: "Se non puoi ridere di un nome molto originale, dovresti almeno poterlo pronunciare e comprenderlo. Oggi quindi, finalmente, spero che avremo il grande onore di contare su una qualificatissima personalità proveniente da Quito, che ci spiegherà il significato del termine *Foninclusión*".

Dopo un'efficace e teatrale pausa, seguita da un respiro profondo e da uno sguardo che, a mo' di tergicristallo, spaziò su tutto il pubblico, gonfiò il suo robusto petto e puntò nuova-

mente gli occhi sul povero funzionario, che si vide arrivare contro una seconda carica di pallettoni.

“Sarebbe un piacere... ma cosa dico piacere... un vero miracolo... per le centocinquanta socie e soci di questo nobile gruppo bananiero, poter diversificare le proprie attività, recuperando la vocazione per il cacao della nostra amata terra, e così, peraltro, scoprire che questo termine, *Foninclusión*, non si riferisce solo a erogazioni di denaro che finiscono nelle tasche delle grandi corporazioni, ma a un ente statale che ogni tanto si occupa del destino dei piccoli agricoltori”.

Dopo un pranzo veloce servito sul posto nelle tipiche scodelle, a base di una variante della classica *fanescas* – la deliziosa zuppa tradizionale ecuadoregna, derivata dalla fusione fra cultura gastronomica spagnola e locale tradizione indigena, a base di grani andini e legumi conditi con *ají criollo* (peperoncino locale) –, non poté che approfittare della ghiotta occasione per rinfrescare la mente dei soci circa le difficoltà del momento. Di fatto, da qualche settimana, la raccolta non perfetta di alcuni caschi di banane per l'export aveva aumentato significativamente le perdite, per la presenza di alcuni attacchi fungini conosciuti come *chalara*¹.

Non pago del doppio successo, *de paso cañazo*², con lo stomaco pieno, ma la mente sempre lucida, colse al volo la quasi irripetibile opportunità che anche noi, clienti europei dell'associazione, dessimo il nostro appoggio al suo mandato; e lo ottenne attraverso una vera e propria ovazione, l'*ovatio* dei tempi

¹ *Chalara*: termine comune associato a un fungo, *Thielaviopsis musarum*. Coniato come vocabolo informale da alcuni tecnici bananieri dell'Ecuador trasferiti in Perù, che descrissero così genericamente la “putrefazione nera del banana”. A volte si sviluppa da altri tipi di funghi, ma con gli stessi nefasti risultati, pur se solo da un punto di vista economico. Infatti, non comporta rischi per il consumatore né è una fitopatia preoccupante nelle piantagioni, causa però l'intera perdita del cartone, non solo per la putrefazione di una parte significativa dei caschi di banane, ma anche per l'odore che compromette organoletticamente il prodotto.

² *De paso cañazo*: frase popolare adatta a una serie di situazioni diverse. Definisce qualcuno che sfrutta una circostanza per ottenere un beneficio extra a spese altrui. Il termine *cañazo*, fa riferimento ai colpi di bastone riservati agli animali da tiro nelle zone rurali.



Banane colpite da *chalar*.

dell'antica Roma, quando venivano resi gli onori ai generali vittoriosi. Quindi, diede un caldo benvenuto al mio amico Diego e a me, pronunciando frasi che passavano da Omero per finire con Goethe: "Carissimi e stimatissimi amici e clienti caduti dal cielo... ma no... cosa dico... provenienti da lontane terre della Gallia e dell'antica patria del diritto romano. Grazie per essere fraternamente vicini a noi, piccoli produttori bananieri venuti dagli inferi. Grazie di condividere con noi, *campesinos de tierras calientes*, questa avventura partorita nell'oltretomba degli eroi". Il resto del solenne discorso era altrettanto efficace e pieno di corone di trionfo, ma impegnerebbe l'intero capitolo. Finito questo banchetto intellettuale, nel quale divorò letteralmente i commensali, tornò al suo mondo quotidiano.



GRILLO PARLANTE – Data simbolo

L'8 settembre è una data importante, in tutti i sensi. È stato reso pubblico l'armistizio dell'Italia nella Seconda guerra mondiale, è stato firmato il trattato di pace con il Giappone e mi sono sposato. Tre rese senza condizioni. Come poteva sperare, con queste premesse, Don Rómulo in un risultato migliore? Ha ottenuto il massimo possibile.

Tattica e organizzazione delle legioni

Le sue giornate cominciavano indossando, immancabilmente, la sua consunta giacca di jeans che non si toglieva mai fino a metà mattinata. Era proprio a quell'ora che il suo cervello accelerava grazie a una tazza di *café de puchero*³, rigorosamente filtrato in una vecchia calza. Da quell'istante, e fino alla fine della giornata, teneva in mano o sottobraccio il suo inseparabile quaderno di appunti. Con la sua proletaria penna Bic, spesso appoggiata tra i capelli crespi e l'orecchio destro, scriveva. Era così che, appena in disparte, socchiudendo gli occhi, fingendo di non essere a disposizione dei suoi subalterni, ordiva nuovi e inconfessabili piani.

Continuava la sua mattinata di lavoro impartendo direttive alle donne dell'amministrazione e agli uomini incaricati del processo in campagna. La sua compagine di governo era un po' carente, però, sotto i suoi ordini, i pochi luogotenenti sul campo eseguivano le istruzioni rispondendo a lui direttamente. Sopra tutti e tutto c'era Don Rómulo, un mediatore fra il mercato e i piccoli produttori.

Continuava, poi, con innumerevoli conversazioni telefoniche,

³ *Café de puchero*: infuso tropicale che emana un tipico aroma di caffè fatto "in pentola": si ottiene con una qualità arabica locale ben tostata, appena macinata, due stecche di cannella, due chiodi aromatici, acqua, succo di zucchero di canna grezzo (*panela*). Dopo aver bollito l'acqua, si toglie dal fuoco e si aggiungono quattro cucchiaini colmi di caffè e poi gli altri ingredienti. Si mescola bene e si tiene coperto a riposare per dieci minuti. Si filtra, generalmente attraverso un vecchio calzino, e poi si cola dentro una bottiglia di vetro. Si conserva in frigorifero, ottenendo una bevanda energetica per tutta la settimana.



Don Rómulo con la Bic sopra l'orecchio e l'immane quaderno d'appunti (2006).

a incitare i vari soci chiamandoli sia per nome sia in codice, per dimostrare il suo totale controllo e quindi, a sua volta, esigere impegno e fedeltà alla causa.

“Don Antonio, raccogliamo banane delle piante con caschi più giovani, che in questi giorni sta piovendo molto”. “Señora Julia, buongiorno a tutti in Corralitos e in particolar modo al suo stimato padre: faccio affidamento su tutto il volume del codice socio CO 57”. “Alberto, fedele socio, si ricordi che siamo ancora scarsi di banane piccole per le scuole di Roma”. “Don Gerardo, non mi tralasci ancora la qualità, perché lei sta rischiando la mia amicizia, ma io invece rischio la testa”. Alla fine, con il suo classico gesto, spegneva bruscamente il cellulare pieghevole, richiudendo la lunga antenna del malandato Motorola. Poi, con marcata soddisfazione esclamava: “Tutto il gregge è dentro l’ovile, questa settimana esporteremo delle bellissime banane”.

La sua giornata scorreva senza soste, escogitando nuovi capitoli per il suo piano maestro, che riportava rigorosamente per iscritto: “Io metto tutto nero su bianco, perché ho una immaginazione di cui non c’è da fidarsi. Mi vengono in mente troppe cose e a volte non so cosa scegliere. Quindi, preferendo avere a disposizione ciò su cui ho meditato, scrivo sempre con le luci abbaglianti accese per vedere più lontano... A volte devo usare i fendinebbia per guardare con maggiore chiarezza il futuro prossimo”.

Imperium ed età regia

Con la stessa disinvoltura, inframmezzava lunghi silenzi ad appassionate arringhe. Tutto ciò, senza curarsi se di fronte ci fosse noi compratori, importanti autorità o il suo umile arrotino di *curvos*⁴, che distribuiva come taglienti caramelle ai membri dell’associazione.

⁴ *Curvos*: coltello a roncola fondamentale per il *desmane*, cioè il taglio e la preparazione del banana in caspi o mani. La qualità della lama è determinante per il buon esito del lavoro. Un taglio netto è fondamentale per evitare l’ingresso dei funghi che in agricoltura biologica non possono essere debellati con prodotti chimici.



Arrotino bananiero all'opera con i curvos.

Con la sua superlativa abilità e caparbietà, anche verbale, Don Rómulo riusciva a trasformare come per incanto un bananeto semi abbandonato pieno di erbacee rampicanti in un eden di biodiversità. Camminando per la piantagione di banane, tutto d'un colpo, chiedeva alla comitiva di arrestare il passo. Dopo, inginocchiandosi sopra il tappeto verde di una radente e comune infestante fabacea, di nome *kudzú* (*Pueraria montana*), che cresce sotto l'ombra di alcuni bananeti, sfoggiava il suo classico tocco teatrale, dimenticando di averlo già esibito in viaggi precedenti. Attaccato al suolo, scavava con le sue vigorose mani intorno a un grande fusto di banana, poi abbracciandolo per tutta la circonferenza, esclamava ispirato: "Questo magnifico insieme naturale è un vero e proprio comignolo che unisce la terra al cielo. L'attività microbiologica del suolo e la fotosintesi delle lamine fogliari, utilizzando la luce che piove dal firmamento, trasformano la linfa vitale in questo prezioso e unico frutto tropicale".

Dopo un'obbligata pausa dovuta al solleone, che compren-



deva anche una breve e cronometrata siesta, riprendeva le proprie attività. La sua Land Rover ripartiva, portandolo verso labirintici stradelli in mezzo a piccoli appezzamenti nei pressi di Machala. Era qui, tra una buca non schivata e una curva maldestramente presa, che, con il viso contratto in una smorfia di dolore, lanciava una delle sue solite esche alla vittima di turno: "Se lei avesse un po' di denaro da prestarmi, metterei a posto le sospensioni del mio vecchio, ma fedelissimo mezzo. Mai una cifra così piccola sarebbe stata meglio investita".

Queste visite dentro piccoli e sinuosi appezzamenti, oltre a costituire un continuo insegnamento di filosofia bananiera, erano un percorso dentro l'anima di questi produttori. Ciascuna di queste aziendine portano orgogliosamente il proprio nome, partorito da chissà quale fantasia o sbornia notturna. Una miscela tra sacro e profano condita da un pizzico di profonda verità.

"La Aurora" di tre ettari, del giovane progressista Leoncio; "El

Descanso", di sei ettari, era già cosa seria; "Mancha de Caña", di due ettari e mezzo, rientrava nella normalità; "El Mamey", appezzamento piccolino di un ettaro e mezzo, prende il suo nome dal zapote o mamey, dolce e squisito frutto tropicale; "Narcisa de Jesús", di sei ettari e mezzo, quasi un latifondo per la zona, il suo nome deriva da una venerata religiosa ecuadoregna di origine contadina; "Voluntad de Dios", di un ettaro; "Dalia Celeste", di quasi tre ettari, un fiore che per antonomasia rappresenta la riconoscenza e l'ammirazione; "La Esperanza", di cinque ettari, della signora Julia sopraccitata; "La Envidia", di quattro ettari, il cui nome deriva dall'enorme orgoglio del suo proprietario per la grande varietà di frutteti tropicali in mezzo ai bananeti.

Questa è solo una minima parte della lunga lista di appezzamenti che Don Rómulo conosceva a memoria e che io, viaggio dopo viaggio, cominciavo meglio a padroneggiare, per poi mettere dei paletti sui settori e soci su cui puntare. Evidentemente, i nomi che i piccoli produttori danno alla loro terra hanno alla loro origine un profondo significato e ragione di essere. Non per casualità, di queste centoventidue *fincas bananeras*, ben sei portavano il nome "La Esperanza".

Le giornate a Machala finivano sempre allo stesso modo. Mi infilavo sotto la doccia fredda, mi asciugavo rigorosamente con un asciugamano portato da casa per evitare quello dell'albergo, che non era proprio di lino né tantomeno bianco, e procedevo con l'ultima spruzzata di un potente antizanzare. Una formalità quasi automatica, al posto del deodorante, in questi frangenti tipicamente tropicali. In quei tempi, non c'era molto da vedere e tantomeno da fare. I forestieri potevano solo andare a Puerto Bolivar a prendere un po' di brezza marina o al massimo, nel dopo cena, fare un giretto al casinò per godersi l'allora unica aria condizionata di tutta la zona. Non essendo nelle mie corde stare lì fermo solo per godermi un fresco artificiale che strappava starnuti ai poveri giocatori, destinati a finire spennati, optavo inevitabilmente per il rituale dell'abbuffata.

Quindi, anche per abbreviare il più possibile il tempo passato in camera, addormentandomi fissando il soffitto su cui giaceva

la stessa zanzara spiacciata nel viaggio precedente, il grande evento era andare a mangiare fuori con calma e dopo fare due passi digestivi in zona. Le alternative allora erano contate: mangiare una zuppa di granchi, il piatto più tipico della costa equadoregna, nel corso centrale o, come accadeva quasi sempre, finire nella piccola trattoria attaccata al modestissimo Hotel Rizzo. Questo luogo era stato il tempio dei *caudillos*, condottieri bananieri di Machala. Per la prima scelta gastronomica, bisogna avere una flora intestinale robusta o, in alternativa, aver portato una scorta extra di carta igienica in valigia. Quindi, quasi sempre ripiegavo su questo localino che, oltre a girare tempestivamente le tovaglie usate per i nuovi clienti in arrivo, aveva sempre pronto come piatto del giorno, quasi imposto, un delizioso *seco de chavelo*⁵, la pietanza preferita di Don Rómulo. In questo locale gli bastava fare un cenno con la testa perché il cameriere di turno, velocemente, portasse al suo tavolo una brocca con un poverissimo vino della casa che, come d'obbligo, veniva servito molto freddo. Immediatamente, Don Rómulo beveva a occhi chiusi, un lunghissimo sorso. A questo punto, assumeva l'espressione universale di colui che si disseta dopo un'estenuante giornata tropicale.

La sua lunga corsa per fermare la sete finiva solo a causa del sapore acre della modesta bevanda. Immediatamente dopo, riprendeva a mangiare, eventualmente facendo un bis, non essendoci da queste parti per abitudine nessun tipo di *gustatio* (antipasto), ma un'unica portata sostanziosa. Tutti i suoi sensi rimanevano quindi concentrati sul pezzo di maiale finché non

⁵ *Seco de chavelo*: piatto proveniente dalla famiglia tradizione gastronomica di Ecuador e Perù, molto comune in Centro America e anche in certe zone della Colombia, imparentato con il tradizionale *seco antioqueño*. A base di *carne de chanco* (carne di maiale) fritta e tagliata a bocconcini, *plátano bel-laco* (platano verde) scottato, accompagnato da una guarnizione di ají verde (salsina di peperone verde piccante con cipolla e coriandolo finemente tritati), decorato con *chifles* (*chips* salati di banana) e *maíz cancha* (mais tipicamente andino tostato). Sicuramente un gusto forte, ma squisito. La variante preferita da Don Rómulo veniva arricchita con cotenna e ciccioli di maiale e religiosamente accompagnata da una porzione di riso.

aveva ripulito il piatto. E proprio quando stava per finire l'ultimo boccone dello stufato tropicale, ancora prima di averlo ingoiato, esclamava: "Che nobile bestia è il maiale!".



GRILLO PARLANTE – L'invisibile a colori

Qual è la realtà? Quella che vediamo noi o quella che ci raccontano altri, che hanno un'immaginazione più accogliente e ci permettono di aumentare la nostra visione grandangolare? Questi personaggi del Sud del mondo sono dei maestri nel rappresentare il contatto, anche emozionale, che hanno con la propria terra.





Il *seco de chavelo* ha il suo antesignano nel *porcellum oenococtum*, il maiale in salsa di vino della gastronomia dell'antica Roma.

Biodiversità con democrazia (bananiera)

Don Rómulo fu pioniere e visionario, valorizzando filiere produttive complementari in una zona dove i latifondisti bananieri agiscono in completo regime di monocultura, all'insegna del suo motto: *Protejamos la biodiversidad como fuente de vida*. Promuoveva anche le colture del cacao, del caffè e di vari frutti tropicali, oltre alla sua ossessione per le essenze legnose tra cui il cedro tropical (*Cedrela odorata*), l'albero de guachipilín (*Diphyssa americana*), i pachacos (*Schizolobium parahybum*) e la popolare canna di bambù, vere e proprie travi di acciaio vegetale, molto

utilizzate per le costruzioni in loco e tante altre che lui nominava a memoria. Un ecologista *avant la lettre* che, con un decennio di anticipo, aveva già previsto come gli europei avrebbero pian piano abbandonato l'uso del mattone per sposare il concetto di "Casa Clima"⁶.

Al di là dei suoi studi in agronomia, Don Rómulo aveva compreso molto bene dove puntava il mercato del biologico e il concetto della *carbon footprint*, molto prima del Cop21 di Parigi o del precedente protocollo di Kyoto. Metteva insieme l'empirismo e la soggettività, la ragione e il sentimento, la scienza e la politica in una miscela veramente seducente. Il suo principale metodo era la comparazione e l'asse portante del suo pensiero era il concetto di comunità. Queste idee all'avanguardia venivano riassunte anche in un'altra sua massima, tuttora valida: "*La mejor manera de proteger la biodiversidad en los países del Tercer Mundo es ayudar a las comunidades locales a tener mejores formas de vida*" ("Il modo migliore per proteggere la biodiversità nei paesi del terzo mondo è aiutare le comunità locali ad avere condizioni di vita migliori").

Non sempre, però, ai proclami di Don Rómulo seguivano i fatti. Sebbene non gli manchino i difetti, almeno una tra le sue luminose virtù merita di essere approfondita: la sua capacità oratoria. I suoi discorsi a volte potevano essere confusi con illustri orazioni e, perché negarlo, avevano quel tocco di egocentrismo e orgoglio personale che li rendeva semplici e appassionate arringhe, tra le migliori che io abbia mai ascoltato. I suoi occhi si infiammavano, i denti mordevano il labbro superiore, conferendo un'aria ancora più convincente alla sua già forte gestualità. Per lui era come ubriacarsi senza alcol. La sua dialettica era simile al paziente lavoro di un ragno. La platea ri-

⁶ CasaClima (in tedesco *KlimaHaus*, in inglese *Climate House*): standard di edilizia efficiente e a risparmio energetico adottato dal 2002 nel Comune di Bolzano e poi diffuso in altre città italiane e estere. Il termine definisce uno standard energetico, ovvero la capacità dell'edificio di risparmiare energia rispettando l'ambiente e le risorse naturali in ottemperanza alla Direttiva CEE 2002/91/CE.



Mío figlio Jesús Manuel seduto sopra i cartoni di banane di ATAPRI in fase di maturazione (Cesena, novembre 2008).

maneva, quasi inesorabilmente, impigliata nella sua tela. Dico quasi, perché alcuni soci, anche loro dalla forte personalità, mal sopportavano questa *democracia tropical*. Effettivamente, e talvolta anche a ragione, l'atteggiamento del nostro leader risultava inopportuno e persino asfissiante. A volte, non è la sofferenza bensì la speranza in cose migliori (rimaste incomplete) che incita alla ribellione.

I piccoli produttori del gruppo che mal sopportavano il condottiero iniziarono così delle incursioni per destabilizzarlo nella più classica delle maniere locali. Veniva attuata in questo modo così la peggiore vendetta che si possa perpetrare nelle *asociaciones bananeras* verso la reggenza di turno. Il proprio raccolto settimanale veniva ceduto ad altre associazioni della zona o, nei momenti di massima tensione, si finiva per "bruciare" la propria produzione settimanale svendendola sottobanco al camion di turno. Queste diserzioni, che costituiscono di fatto un mancato conferi-

mento, seguono sempre lo stesso copione. Un commerciante del mercato locale si aggira come un avvoltoio col suo scassato veicolo da carico, il camion. Con una mano tiene il volante e con l'altra il libretto degli assegni. Meglio informato di un barbiere di quartiere circa gli equilibri locali, cerca il lato debole della *asociación* finché lo trova. In tal modo, questi commercianti senza scrupoli caricano tutto ciò che possono. Banane già imballate, i cui cartoni si conoscono come *la chilena*, in quanto, sovente, alcune partite vengono esportate in Cile; altre, semplicemente, vengono posizionate alla meno peggio dentro cartoni di svariati tipi avanzati, più conosciuti con il folkloristico nome di *tapa loca* (coperchio impazzito), per via degli infiniti colori e grafica di questi cartoni di recupero. Ma la gran maggioranza finisce mestamente ammucchiata vicino alle vasche di lavaggio, pronte per la vendita nel mercato locale dello sfuso. Queste ultime si pagano, a occhio, *al millar* (al migliaio). Quelle che in teoria dovrebbero essere mille banane finiscono per essere due o tremila. Non che i campesinos non sappiano contare, ma, seppure in diverso grado, a seconda della loro voglia di protesta, disperazione o l'unione di entrambe, la matematica gioca sempre e comunque a favore del commerciante al volante.

Non sbaglierebbe chi definisse queste manovre commerciali delle battaglie senza spargimento di sangue e le riunioni plenarie dei soci dell'associazione come esercitazioni sanguinarie, all'uso dell'esercito romano. Era così che, di tanto in tanto, avvenivano dei terremoti, generalmente provocati dallo stesso Don Rómulo che, dopo un'animata assemblea dei soci, propinava loro delle vere stangate, meglio conosciute come *felpeadas*⁷. Ne scaturivano forti vibrazioni nella crosta terrestre dell'associazione, di durata variabile. L'intensità di questi movimenti sismici poteva essere

⁷ *Felpeada*: termine informale per "rimprovero", usato principalmente in Argentina e Uruguay. In questo caso, il rimprovero verbale aspro e severo che Don Rómulo dispensava ai soci oppositori. Nei Paesi andini questo termine è sconosciuto; da quelle parti, questi forti rimproveri vengono denominati *zarandeadas* (alludendo a uno stretto vaglio o setacciamento) o *remecidas* (alludendo allo scuotimento di un albero).

misurata perfettamente anche a distanza; non attraverso una scala in gradi Richter o Mercalli, bensì leggendo i bollettini di carico settimanali. Dal *falso flete*, ovvero la quantità di cartoni da 18 chili che mancavano per riempire ogni container da 1080 totali, si deduceva il grado di ribellione in giro. 1076 casse totali erano un piccolo aggiustamento dei conti di “un subdolo socio” che all’ultimo momento aveva consegnato appena quattro casse in meno; 1032 casse totali erano già una rivolta più seria di “un gruppetto di ingrati verso il mio progetto”; per 1026 cartoni o meno, ovvero la mancanza di un pallet intero dei venti totali, Don Rómulo si trincerava in un cupo silenzio... Noi, anche se lontani, sapevamo già che queste situazioni equivalevano al famoso ammutinamento a bordo del Bount. Non avvenivano in mezzo all’Oceano Pacifico, come per la famosa nave britannica alla fine del Settecento, ma erano ugualmente cruento.

Le ribellioni dei discoli erano tra le peggiori iatture per Don Rómulo, sebbene sostenesse scaramucce contro personaggi di maggiore levatura: i *pelucónes*⁸ che contrastava a tutto campo. Questi erano in cima alla lista di nemici nelle sue lotte di classe: contro di loro sfogava una tensione antagonista più per dirottare la rabbia di alcuni soci contadini che per proprie convinzioni.

Ad ogni modo, i soci di questo gruppo bananiero erano disposti a mettere a disposizione il loro impegno e la loro profonda esperienza. In tale colorito contesto, si sviluppa una grande manualità nella raccolta e nel confezionamento del delicato frutto, tra i più straordinari che si possano trovare nel panorama bananiero mondiale. Inoltre, grazie ai vantaggi economici ottenuti attraverso il sistema Fairtrade all’interno del circuito del

⁸ *Pelucón*: si chiama e si qualifica così la nota borghesia ecuadoregna appartenente alla stirpe o nobiltà creola, formata da diverse famiglie della classe sociale elitaria. Il termine viene usato per denominare i proprietari dei più grandi agglomerati di aziende private del Paese che curano grandi attività d’esportazione e importazione, come banana, legno, tabacco, catrame, cacao, caffè, eccetera. Terminologia della sinistra sociale, utilizzata da Don Rómulo, guevarista non sempre convinto, per mettere in ridicolo i funzionari di turno, saliti al potere dopo il ritorno della democrazia in Ecuador a partire dal 2006.

commercio equo, molti di loro erano riusciti ad attrezzarsi meglio e a risistemare in qualche modo vecchi impianti di produzione.

Dall'alto di un Piper L21-B, ciascuno di loro rappresentava una piccola macchia color verde chiaro, tipico della produzione biologica, interamente circondata dal verde scuro delle piantagioni di banane convenzionali. Il contrasto cromatico, molto evidente dall'aereo, è determinato da una clorosi fisiologica che il banano soffre quando non riceve una completa e adeguata fertilizzazione. Nonostante tutto, questi straordinari piccoli produttori bananieri, guidati dal loro particolare ideologo, erano riusciti per anni a superare gravi emergenze meteorologiche e crisi di vario tipo. In sintesi, un colorito gruppo di lavoro al quale era facile affezionarsi.



GRILLO PARLANTE – La solitudine del capo

Il tempo e l'esperienza mi hanno insegnato che chi è al comando è talmente convinto delle proprie idee che spesso fa molta fatica a comprendere che si possa pensarla in modo diverso e che, soprattutto, si debba perdere del tempo e dell'energia per cercare di convincere gli altri. È sicuro che le decisioni prese siano conseguenti e insindacabili e, come diceva un noto cantante italiano, tutto il resto è noia.

79

Decadenza e caduta dell'impero

Purtroppo, le innegabili virtù non bastavano a porre rimedio ai continui problemi organizzativi e logistici. Dinamiche che si ripetevano e accentuavano in un gruppo mal organizzato, e peggio strutturato, per l'esportazione. Questo era uno dei talloni d'Achille del tribuno romano che tuttavia, in qualche modo, manteneva il suo potere con questo difetto di fabbrica. I suoi soci, che per anni gli erano stati attaccati, non erano più così saldamente fedeli. Passava il tempo e il chilometraggio della Land Rover si faceva sentire.

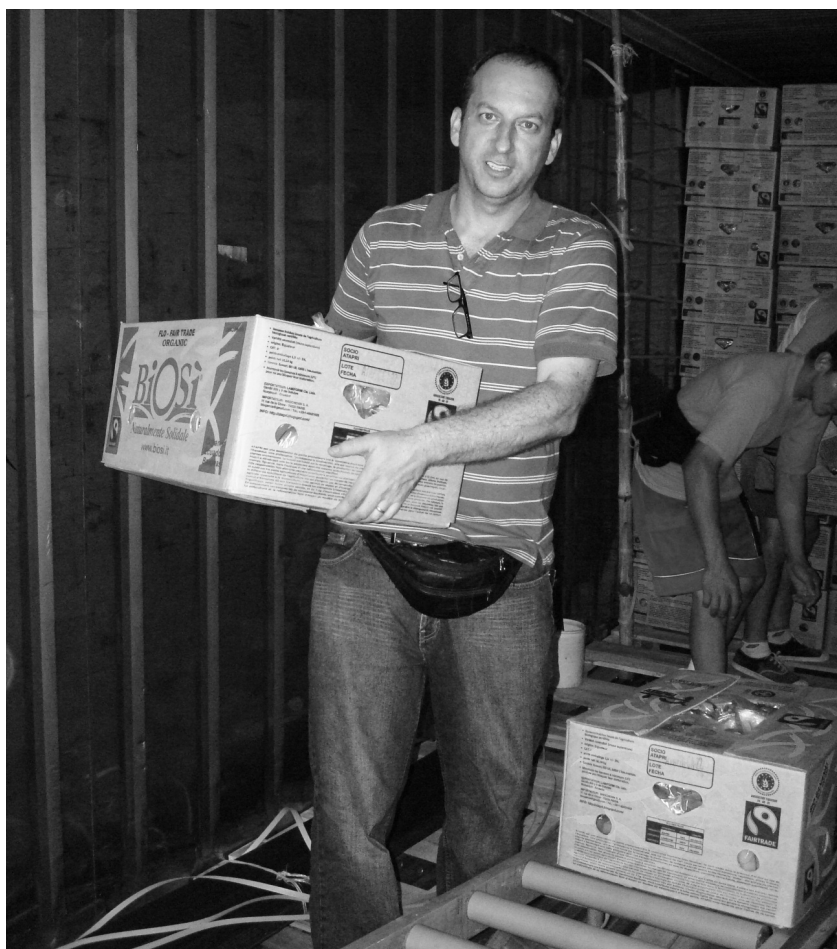
Alla fine, il pettine che Don Rómulo teneva nel taschino sinistro della sua immancabile camicia di jeans iniziò a perdere uno ad uno i suoi denti. Senza avere l'anima tormentata, cominciò a sentire la mente irrequieta. Parlava di tutto e cercava di trovare un'uscita dalla difficile situazione. Fu la sua intelligenza a fargli capire che il suo tempo era scaduto. Cominciò, quindi, a mostrarsi più spetinato del solito, non solo a causa della sua folta capigliatura, ma anche per la difficoltà di sopportare una tale situazione, tra l'altro originata dalla sua stessa foga.

I piani di fertilizzazione con prodotti biologici certificati, anche da noi finanziati, non riuscirono nel loro intento. In questa situazione, la clorosi manifestata nelle lamine fogliari dei bananeti, non solo non fa produrre sufficiente clorofilla, ma indica una diminuita capacità di affiatamento nel gruppo di produttori. Infatti, la colorazione verde pallido, dovuta a una grave carenza di ferro, azoto e magnesio, è sinonimo di una diminuzione del senso di appartenenza a un progetto produttivo.

L'ottima qualità del banana degli inizi era solo un vago ricordo, rispetto alle normali spedizioni. Si arrivò al punto in cui i container quasi non uscivano più e, quando partivano, trasportavano problemi e reclami invece che buone e sane banane.

La produttività per ettaro calava, la situazione sfuggiva di mano di pari passo alla crescita del logorio e delle lotte intestine tra i soci e la dirigenza. I tentativi di soccorso economico che approntavamo dall'Europa non solo non bastavano, ma non potevano continuare all'infinito e, infine, piogge selvagge cominciarono a far presagire il colpo di grazia definitivo al progetto. Pioveva già da alcuni giorni: non era una novità per quelle zone, ma questa volta le lamiere ondulate dei tetti lasciavano intravedere grandi specchi d'acqua. La pioggia cadeva a catinelle, destinata ad allagare sempre più le strade dissestate. Il cielo, di un cupo grigio, era così torbido che nemmeno gli uccelli dell'isola Santa Chiara, all'entrata del Golfo di Guayaquil, si azzardavano a volare. Le strade di Machala, completamente deserte, parevano catturare gli spettri in una luce morta.

La sensazione finale è stata quella di un salvataggio fallito, per-



Completamento del carico direttamente sui container, senza contare su un centro di palettizzazione.

ché chi si vorrebbe salvare è già annegato. Questa metafora è tanto viva e reale quanto è stata rapida e cruenta nel suo esito. Decine di famiglie furono evacuate a causa delle piogge che, senza pietà, castigarono una vasta zona di queste piantagioni di banane. Poi venne un altro acquazzone, forte al punto tale che il Gran Canal El Macho non lo contenne e finì con lo straripare dopo la terza tornata di piogge torrenziali. Infine, un triste sabato pomeriggio, la rottura di uno dei muri di contenimento che



proteggevano almeno duecento case situate a filo del canale indicò, inesorabile, che la storia sarebbe finita male. Detto, fatto. Un'ultima bomba d'acqua – 200 millimetri caduti solo in un paio d'ore – finì per inondare Machala fino al centro della città. La stessa sede dell'associazione e i nostri bei cartoni bananieri lì immagazzinati, fondamentali per poter effettuare le esportazioni, iniziarono a galleggiare, concludendo il loro percorso nei canali di sfogo del fiume Jubones.

Non c'era nessuna possibilità di rialzarsi. La linfa vitale del gruppo non c'era più. Quindi, semplicemente, dopo alcuni mesi il gruppo si dissolse e uno dei soci dissidenti proclamò: "Dopo la pioggia, spunta il sole per dar vita a un nuovo arcobaleno. Ogni cosa ha il suo lato positivo. Il tempo mette tutto e tutti al suo posto". Così, questi caparbi *campesinos tropicales*, ritornarono alle proprie mansioni, ma non più sotto la stessa guida. Molti di loro furono assorbiti da altre associazioni locali. La solita migrazione che avviene dopo simili lutti del mondo agricolo nelle varie regioni bananiere, non solo della provincia dell'Oro, ma

anche di Azuay e Guayas, così pure in altre più lontane come Loja, Cañar e la regione amazzonica. In altri casi, come succede in natura, i giovani si propongono come nuovi leader e nascono nuovi gruppi di produttori ed esportatori di banane, che si registrano con una nuova sigla al MAGAP (Ministerio de Agricultura y Ganadería de Ecuador) e si lanciano verso la dura selezione darwiniana del mercato.

I produttori rimasti orfani per la caduta delle associazioni Fairtrade di quegli anni erano più fortunati di quelli di oggi; non solo perché il mercato è diventato ancora più selettivo ed esigente, ma perché, a quei tempi, potevano contare sul sostegno di un ufficiale di collegamento che generalmente li aiutava a ritrovare una collocazione. Questa preziosissima figura dava una mano vera e concreta ai piccoli produttori, occupandosi e preoccupandosi dell'implementazione tecnica, amministrativa e logistica dei nuovi gruppi. Parlo al passato in quanto, sfortunatamente, il ruolo non è più presente nel sistema di certificazione emanato da Fairtrade. Dal 2012, in America Latina e nei Caraibi questa figura fondamentale è stata sostituita dalle CLAC (Rete di Produttori del Commercio Equo e Solidale) con l'intenzione di far sentire co-proprietari del sistema i piccoli produttori. In questo modo, i fondi che prima servivano per gli ufficiali di collegamento cessarono.

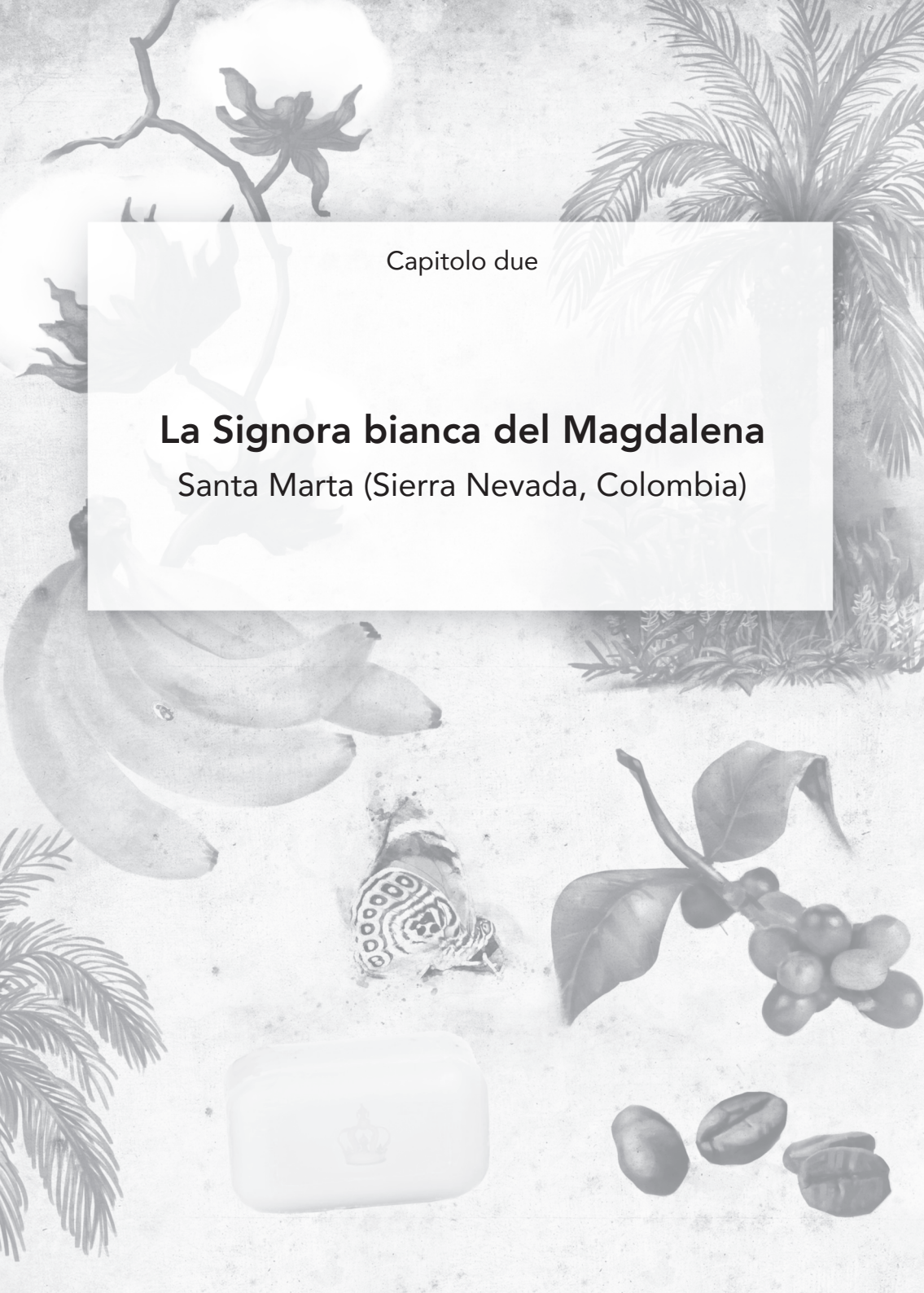
E Don Rómulo in tutto questo?

Chissà se un giorno troverò il tempo per provare a cercarlo e saperne di più su di lui. L'ultima volta che ebbi sue notizie fu attraverso un conoscente comune della zona. Mi raccontò che gli aveva generosamente offerto un passaggio nella sua malandata jeep, ormai ferita a morte. Poco prima di salutarlo, con il solito sguardo amichevole e un ultimo sorriso sfrontato, dopo un breve preambolo, gli chiese: "Le andrebbe di prestarmi qualcosina? Solamente per sistemare i freni del mio fedele Land Rover".



GRILLO PARLANTE – L'entropia muove il mondo

È uno dei concetti più inafferrabili della fisica. Misura del disordine o del caos? Alcuni pensano invece che non sia altro che un contatore di stati. Sicuramente è più facile rompere che fare. Fare disordine che ordinare. È chiaro che quando il grado di disordine diventa insostenibile, progetti come questi (e non solo) possono facilmente cadere. Ma non sono d'accordo sul fatto che il tempo rimetta sempre le cose a posto. Questi progetti possono trovare nuovi (e precari) equilibri.



Capitolo due

La Signora bianca del Magdalena

Santa Marta (Sierra Nevada, Colombia)

L'altro volto della perla del Caribe

Questo racconto si sviluppa ai piedi della magica Sierra Nevada di Santa Marta, il sistema montuoso litoraneo più alto del pianeta, che costituisce un ecosistema unico, staccato dal resto delle Ande.

Sabato 4 ottobre 1997, salendo da Cartagena per la Strada nazionale 90 Troncal del Caribe, superando Barranquilla, apparirono i primi posti di blocco dell'esercito, per controllare i veicoli che transitavano fino a Santa Marta, la Perla dei Caraibi, facilmente riconoscibile per le vette innevate che si arrampicano fino ai 5.800 metri.

Avevo già letto di questa Sierra, contraddistinta da vari piani termici, dal caldo secco fino alle nevi perpetue e avevo saputo dal mio amico Diego che gli abitanti di Santa Marta, i *samaríos*, erano persone con la stessa "biodiversità" e forza. Ma ciò che non avevo minimamente previsto era una fermata forzata nel paesino di Ciénaga. Qui, a circa 27 chilometri da Santa Marta, delle dighe con argini formatisi "naturalmente" a causa dei rifiuti abbandonati formavano uno specchio di acqua residuale che arrivava sopra la banchina della strada. Diciamo che non era il luogo ideale per subire un attacco di diarrea, come capitò a uno dei ragazzi della scorta che sedevano armati sul retro della cabina di un mastodontico pick-up Ford F-250 rosso fuoco, guidato dal fedele autista Indalecio.

Questo simpatico aneddoto scatologico non influenzò il forte impatto del mio primo contatto con Santa Marta, non solo per il contrasto tra il caldo asfissiante e i deliziosi venti alisei che soffiavano dal mare, ma anche per altri contrasti non meno intensi.

Un clima rovente, in tutti i sensi, che, in quegli anni, si respirava fino all'eccesso. Infatti, il giorno precedente, un grigio venerdì, a metà mattina, nella stessa strada che ci stava conducendo al

piccolo Hotel La Sierra, di fronte alla spiaggia del Rodadero, il generale Manuel José Bonett Lorcano aveva subito un selvaggio attentato. La firma di chiara matrice terroristica era rimasta impressa sulla montagna, sul lato destro della strada, annerita e lacerata, dove bombe direzionali, dopo ben tre esplosioni, avevano prodotto un cumulo di rocce disintegrate. Appena più avanti, sul lato sinistro, i segni lasciati sull'asfalto dai cerchi metallici della sua pesante BMW blindata raccontavano il resto. Il generale era riuscito a salvarsi, non solo per la buona sorte, ma anche per il coraggio del suo giovane autista samario che si era fiondato con il malandato e fumante veicolo giù dal colle Ziruma fino a trovare riparo nella guarnigione militare (Batallón Córdoba) cinquecento metri più in basso. Il controllo remoto dell'esplosivo era stato vilmente attivato mediante un sistema elettrico, a soli 300 metri, dalle Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC). La stessa deflagrazione che scosse il veicolo del generale scagliò delle sfere metalliche, conosciute come *lluvia de muerte* (pioggia di morte), che non furono ugualmente clementi con il cugino dell'allora candidato sindaco di Santa Marta, l'ingegnere industriale Rafael Francisco Zuñiga Vives, padre di tre figli di 7, 5 e 3 anni.

Energia samaria

In netta contrapposizione con tutto questo, la mattina seguente, dopo gli ultimi tuoni che accompagnarono questo lutto, una *lluvia de vida* pulì finalmente il cielo e scatenò il sole con tutta la sua forza in un incantevole bananeto del Magdalena: in riva al fiume Buritaca, non poteva che chiamarsi "Bonanza". Tuffandosi nella freschezza delle acque dolci e nuotando fino all'incontro con il salato mare caraibico, si può nettamente percepire il forte contrasto che nasce da tanta abbondanza divina. Di fatto, in quel posto si pratica un originale stile natatorio, detto "rana in allerta", con una nuotata che alterna brevi momenti rilassati ad altri molto più adrenalinici, vista l'occasionale presenza di ba-

billas (*Caiman crocodilus*). Questi contrasti spiegano alla perfezione come, in queste *tierras samarias*, gli estremi finiscano per coincidere.

Esattamente lì, nacque il primo progetto di banane biologiche del Sudamerica, poco dopo la pubblicazione del Regolamento Europeo sulla produzione agricola biologica, conosciuto con la sigla CEE 2092/91. L'attitudine proattiva ed energica di queste aziende produttrici di banane lasciava già intravedere un forte amore per la propria terra.

Quartier generale

Quella stessa domenica, in serata, conobbi Doña Carmen. Signora elegante e signorile, dal corpo armonioso sostenuto da spalle sempre dritte, collo sottile e portamento orgoglioso. Le sue mani affusolate, ornate di gioielli di famiglia, si sposavano alla perfezione all'impeccabile pettinatura a chignon. I capelli sempre ben sistemati, morbidamente annodati sulla nuca, le donavano un aspetto tanto fiero quanto regale. Ma quello che più sorprendevo, in contrasto con la sua età, che comunque portava a meraviglia, erano i suoi occhi: uno scintillante e giovanile riflesso nelle sue pupille, che emanavano una luce di intelligenza che, anche dopo tanti anni, non finisce di stupirmi.

Ospite nella sua casa, sede di bellissime cene nel giardino prospiciente alla centrale spiaggia di Santa Marta, si chiudeva un primo fine settimana degno di un film. Banchetti scrupolosamente organizzati dalla padrona di casa, per fraternizzare con gli ospiti e ampliare gli orizzonti, conoscendo nuove persone e culture. Un degno sigillo dorato al mio primo viaggio a Santa Marta, al quale seguirono tanti altri, ugualmente (o ancor di più) intensi. In queste occasioni, da buona antesignana, Doña Carmen cominciò a organizzare ciò che, anni dopo, gli esperti chiameranno "internazionalizzazione delle imprese per il commercio estero".

Tutto era organizzato nei minimi dettagli, fino al fisiologico ritardo nel servire in tavola, sapendo che le idee migliori di ognuno degli invitati sarebbero venute fuori prima e di certo non dopo una cena così sostanziosa: tenerissima carne del bestiame allevato nell'azienda "San Francisco" a base di una dieta che comprendeva anche un ricco pannello di palmisto. Dopo tale scorpacciata e con una lunga giornata tropicale alle spalle, restava fiato solo per un allegro dopocena e un ultimo goccetto.

In queste occasioni non poteva mancare un ultimo ingrediente, di quelli che scarseggiano nel vecchio continente. Le risate. Contagiose e incontrollabili risate nate da racconti di vita quotidiana, di quelle che possono perfino spiegare perché facciamo delle cose che non dovremmo. Battute anche molto vivaci che da sempre, non solo divertono Doña Carmen, ma a cui lei stessa arriva a dare il calcio d'inizio, ben lontana dal considerare irriverenti questi momenti liberatori, visto che sa bene che il sorriso permette all'anima di respirare.

Questa socializzazione organizzata, con un rito ben scandito, diretta da Doña Carmen in coerenza con la consolidata tradizione militare della sua famiglia di origine, cominciò sin dall'inizio a rendere ben chiaro ai presenti il marchio di fabbrica familiare.

In questo contesto, si svolge un incredibile romanzo, che dimostra l'indiscutibile importanza delle imprese familiari nell'economia, ancor più nel settore agricolo. L'America Latina non fa eccezione. Ci sono poi casi come questo, in cui progetti familiari con grandi donne protagoniste, alla guida o accanto a uomini visionari, ottengono risultati favolosi proprio grazie alla presenza femminile. È così che Doña Carmen, trasformatasi passo dopo passo in un emblema della cultura imprenditoriale *samaria*, esprime forti valori familiari forgiati da una continuità intergenerazionale.



GRILLO PARLANTE – L'intelligenza emotiva

Dal 1990 si è riscontrata la grande importanza del coefficiente emotivo rispetto a quello tradizionale (QI= coefficiente d'intelligenza). Questi studi hanno rivelato, quindi, che non sempre chi ottiene le migliori performance in ambito scolastico e accademico poi raggiunge gli stessi risultati nella vita lavorativa e sociale. La comprensione e l'applicazione pratica di questa realtà è indice proprio dell'alto coefficiente emotivo di Doña Carmen.

L'impero del cotone

La coltivazione del cotone è arrivata in Colombia a metà del ventesimo secolo e ha coinvolto mezzo milione di lavoratori nel momento di massima espansione, durante il periodo del raccolto. Era già dal 1955 che sottraeva spazio alla coltivazione di manioca e di mais. A quel tempo, i Caraibi colombiani producevano il 75% del cotone del Paese e avevano nel dipartimento di Magdalena la più importante produzione. In quei primi anni nell'economia regionale cominciò finalmente a trionfare l'ipotesi dell'integrazione agricola, con l'esportazione di cotone, ma anche di banane, caffè e tabacco. Fu così che, negli anni sessanta, il visionario Don Alberto iniziò a sognare, ma con gli occhi ben aperti. Progettò quello che lui stesso anni dopo definirà come il "duplice successo"; ovvero, ottenere un'eccellenza agricola prodotta localmente che poi potesse essere esportata dallo stesso porto di Santa Marta. Quel porto che, qualche decennio dopo, sarebbe diventato la rampa di lancio di varie produzioni familiari. Come in tanti altri casi, tutto è nato con una storia d'amore, ma, diversamente da altri, ha seguito un percorso davvero unico. Don Alberto, fidanzato di Carmen, fresco di diploma in agraria negli Stati Uniti, all'inizio del 1959, le fece una promessa di matrimonio. Tuttavia, pose una importante condizione: che il raccolto di cotone fosse riuscito. Fu da lì – e non sarebbe

stata l'ultima volta – che Doña Carmen iniziò a considerare l'importanza della pratica della preghiera per spingere la sua famiglia verso nuovi obiettivi.

Molte cose importanti nascono piccole e senza ricevere alcun aiuto. In effetti, in quel decisivo 1959, da soli 5 ettari, nemmeno di proprietà – visto che Don Alberto li prese in affitto da suo padre per la semina del cotone – nasce la prima grande sfida. Da questa piccolissima produzione, unita all'allevamento di qualche capo di bestiame, sarebbe cominciato tutto.

Quindi, dalla resa di questi semi marroni, ricoperti da una fibra morbida e pallida, dipende l'inizio della nuova dinastia.

Una coltivazione difficile, con alti e bassi produttivi, a volte persino ingrata, in cui il raccolto consiste nel creare reddito da un guscio duro e coriaceo. Quindi, i due giovani predestinati, nelle mani di monsignor Pacheco, fecero promessa di matrimonio il 26 di gennaio. I numerosi rosari dell'Aurora recitati da Doña Carmen nella chiesa del Perpetuo Soccorso di Bogotá fecero il resto.

La raccolta di cotone fu la migliore di tutto il Magdalena e il giorno di Pasqua, il 17 aprile 1960, Carmen Abondano Alzamora e Alberto Dávila Díaz Granado si sposarono: avevano rispettivamente 19 e 21 anni.

Nacque così, nella fattoria Tequendama, la prima casa di Doña Carmen, e proprio lì iniziò una tessitura artigianale familiare davvero singolare. Per le intenditrici di uncinetto, un punto alto in rilievo! Da questo connubio, trent'anni dopo, partì la prima spedizione di banane bio; siamo agli inizi degli anni novanta e, alla fine dello stesso decennio, la coltivazione della palma da olio emerge come nuova stella polare, a causa della caduta del cotone sul mercato.

In effetti, la febbre del cotone bianco che aveva colpito la regione del Magdalena aveva raffreddato la temperatura: non solo non occupava più la seconda posizione nell'economia nazionale dopo il caffè, ma non forniva nemmeno un quarto della produzione oleaginosa, ambito in cui la Colombia stava iniziando a essere deficitaria.

Don Alberto mi raccontò che i produttori di cotone avevano

intrapreso una feroce lotta contro il *picudo algodonero* (*Anthonomus grandis Boheman*), che in Italia conosciamo come il punteruolo o tonchio, un coleottero fitofago che depone uova lisce e bianche nelle capsule di cotone, che le larve, una volta nate, divorano spietatamente. "Per contrastare questo piccolo insetto, fumigavamo fino a dieci volte, quasi senza risultato. Non era possibile andare avanti così. Rischiavamo di morire noi nel tentativo di sterminare questa tremenda piaga". In tal modo, un ettaro, che normalmente produceva tre tonnellate di buon cotone, arrivò a produrne a malapena uno, causando notevoli perdite e rendendone la coltura del tutto svantaggiosa, tanto che, nel tempo, il bozzolo bianco non è più stato preso in considerazione per le varie produzioni familiari. Nel frattempo, però, aveva già fatto scuola, insegnando non solo a diffidare della chimica estrema, ma anche ad alzarsi presto, prima che il troppo caldo peggiorasse il dolore alle dita delle mani.





GRILLO PARLANTE – L'agricoltura come il Vallo Adriano della società

Come l'imperatore romano Adriano fece costruire la fortificazione omonima per difendersi dagli invasori del Nord, così l'agricoltura spesso è la prima difesa contro le avversità che colpiscono la produzione degli ingredienti essenziali per la nostra sussistenza. E, come avviene nelle battaglie, i primi caduti sono proprio nelle file delle avanguardie della difesa. Obiettivo del comparto agricolo dovrebbe essere rendere consapevole di questa realtà l'intera società.

Special One: azienda familiare in salsa samaria

Le imprese familiari presentano l'eccezionalità di essere uniche, non facendo delle entrate economiche la loro unica ragione di esistere. Trasportano nel loro DNA elementi molto importanti, che si riflettono e rientrano molto bene nell'agricoltura sostenibile. Quasi ogni azienda nasce come azienda familiare. La grande domanda, invece, è quante restano tali. Poiché non tutte sopravvivono, né tutte quelle che ci riescono rimangono familiari. Molto dipende dalle sfide da superare: continuare ad avere successo economico e allo stesso tempo mantenere la famiglia unita. Questa professione di fede è un impegno che dipende molto dal contributo femminile.

Sapendo che non si vince una gara durante la competizione stessa, ma negli anni precedenti, Doña Carmen ha posto solide basi. La formula è semplice, sebbene sia usata raramente. Insegnare ai propri figli che il processo decisionale coincide con chi è responsabile di ciascun settore, principalmente in uno dei punti critici di un'azienda: la velocità di risposta. È così che ogni figlio, e poi ogni nipote, ha preso le redini del proprio settore, secondo una massima cara alla nostra padrona di casa: "La noia è solo mancanza di mestiere!".

C'è chi ha seguito da vicino le piantagioni di banane, chi è uscito per vendere arance perché era necessario denaro pronto



in cassa, chi ha iniziato a perfezionare conti e linee di credito, chi si è interessato agli aspetti sociali e chi si è lanciato alla conquista del mondo a partire da un umile allevamento di maiali. Tutti rendendosi conto, con visione olistica, che il mondo cambia molto velocemente. Questo punto, di vitale importanza nell'agricoltura di oggi, e ancora più importante in quella di domani, si riflette anche nel motto sul profilo WhatsApp di Manuel Julián, figlio di Doña Carmen e attuale presidente del gruppo: "*The rate of change will never again be as slow as it is*" ("Il tasso di cambiamento non sarà mai lento come adesso").

Tutti e cinque i figli, sin da piccoli, sono stati modellati dallo scalpello di mamma Carmen. Quando chiedevano di mangiare una mela, non ricevevano dalla loro mamma un frutto ciascuno, ma ogni singola mela sarebbe stata tagliata rigorosamente in cinque fette. Alta scuola che, da lontano, potrebbe essere scambiata per socialismo, e invece è finalizzata a mettere in piedi un capitalismo agricolo vincente nel ventunesimo secolo, e vi riesce alla perfezione.

Si dice che i figli imparino più dall'esempio quotidiano che dai rimproveri. Pertanto, come secondo ingrediente del successo, potremmo indicare la capacità di stabilire una connessione diretta tra risultato e responsabilità attraverso l'esempio. In effetti, la responsabilità senza conseguenze non è tale. E in agricoltura questo è tutto, o quasi. La capacità di sapere come investire nel futuro, nel lungo periodo, adattandosi ai cambiamenti del clima e del mercato. Ma raggiungere questa solidità non è facile, né questo successo deve essere dato per scontato nel tempo. Il 67% delle imprese familiari raggiunge la seconda generazione, il 35% la terza, il 15% la quarta e solo il 5% arriva viva alla quinta!

Nell'immaginario collettivo, le imprese familiari hanno una forte connotazione patriarcale, ma ci sono casi come questo, in cui la nascita di un'azienda familiare ha una figura femminile come baricentro. Don Alberto ne era l'epicentro, ossia il punto di origine sulla superficie terrestre, sul quale si proiettavano i primi, forti scossoni che i suoi figli davano al decollo del gruppo. Doña Carmen, invece, ne era il solido baricentro, ovvero il punto geometrico di gravità di un corpo, in questo caso, di un pentagono: i figli, che bisognava mantenere sul giusto binario.

Unire, in forma multigenerazionale, gli ingredienti necessari per perseguire obiettivi comuni è, di solito, un compito arduo. Soprattutto quando aumenta il numero di comproprietari: in questi casi, generalmente, più ne vengono aggiunti e minore è l'adesione agli obiettivi aziendali da parte degli eredi più distanti. È stato quindi fondamentale continuare a trasmettere questi principi anche ai diciotto nipoti e ai primi sette pronipoti (e altri sono in viaggio al momento della stesura di questo capitolo), nonostante i primi dolorosi anni di vedovanza. Più che lezioni puntuali, il suo lavoro potrebbe tranquillamente considerarsi un ciclo di Deming *non stop*. Ossia pianificare, fare, controllare e poi agire, e così all'infinito.

I protocolli di famiglia sono utili per gestire queste circostanze, però lo sono ancor di più gli insegnamenti basilari, che richiedono dei richiami, proprio come i vaccini: cicli di vaccinazioni che Doña Carmen propina ancora oggi ai suoi figli, nipoti e pronipoti. Que-



Doña Carmen e Don Alberto nell'aprile 2010, dopo cinquant'anni di matrimonio.

ste sue siringate vengono applicate allo scopo di attivare degli anticorpi contro possibili rivolte generazionali dei figli contro i padri o fra fratelli o cugini. Di fatto, nelle *family business* possono entrare dei giovani che, invece di aiutare a far prevalere la continuità generazionale, mettono in piedi delle controversie per ciò che non è stato realizzato. Cosa difficile in un'azienda come questa, che non ha mai smesso di crescere. Ma non si sa mai: meglio tenere il libretto delle vaccinazioni sempre aggiornato!

Questa missione non si esaurisce con gli eredi diretti. Conoscendo l'importanza di tali valori, perché non siano solo propaganda, devono essere radicati anche nei collaboratori aziendali. Questo è solo uno dei compiti quotidiani della nostra protagonista. Una vera quercia, che ancora oggi, dopo decenni di lotte

affrontate a schiena dritta, continua a mantenere vivo il fuoco dinastico sapendo che l'unica lotta che si perde è quella che si abbandona.

Cuore caldo, testa fredda

Fu così che Doña Carmen, organizzatrice di incontri intorno a grandi pentole di saporiti *sancochos trifasicos*¹ a Puerto Luz, iniziò a mescolare molteplici ingredienti, in modo che ciascuno dei componenti familiari soddisfacesse i propri gusti, riuscendo nell'insieme a ottenere una pietanza che potesse donare una solidità e un sapore unici e inconfondibili all'intero nucleo.

Valori senza tempo: tradizione, principi e regole chiare del gioco. Quello che lei definisce avere il cuore caldo, ma con la testa sempre fredda e lucida. Con piccoli particolari che fanno la differenza: stringere la mano, rinnovare quotidianamente gli sforzi, diffondere l'onestà, rafforzare i legami, premiare la lealtà e – perché negarlo – arrivare a “sequestrare” figli e nipoti a casa sua per interi weekend, in modo che non dimentichino la fonte primaria, da dove tutto scorre.

Un protocollo di famiglia molto personale, diciamo che, senza specifiche conoscenze scientifiche nel campo della biologia e della genetica dei congiunti, prescinde dalla necessità di manuali scritti o esperti del settore. In questo modo, le sue teorie confermano che il nucleo cellulare ha una doppia membrana: una interna e una esterna. Il parallelismo con il campo della biologia dimostra come le teorie di Doña Carmen possano essere considerate un *master class* in economia dinastica! Ed è così che i suoi “studenti” apprendono che il metabolismo e la trasmissione genetica passano da una generazione all'altra con assoluta fedeltà solo quando la funzione del nucleo rimane orientata verso la re-

¹ *Sancocho trifasico*: è uno di quei piatti che rianimano chiunque. Un bollito caldo, atipico per il clima caraibico, che viene preparato con pezzi di platano verde, manioca, carote, pomodoro, cipolla e molti altri ingredienti. Si chiama trifasico perché combina sapientemente i sapori di tre carni: pollo, manzo e maiale.

plicazione, la trascrizione e la traduzione degli acidi nucleici. Nessuna distrazione, quindi.

Chiunque lo veda affrettatamente dall'esterno, potrebbe anche notare punte di egocentrismo. Tuttavia, aprendo bene gli occhi e notando quanto questa donna sia ancora attivamente coinvolta nella società e nell'ambiente locale, si comprende come sia possibile mantenere in atto, e in costante crescita, un capitalismo agroindustriale dignitoso e umano.

Inoltre, coloro che si concentrano su un mercato di nicchia come l'agricoltura biologica devono essere molto vigili per rimanere sulla cresta del suo sviluppo. L'innovazione è un lavoro costante.

La donna bianca del Magdalena protagonista di questa storia non si è limitata a essere moglie e poi madre di cinque figli, ma sin da giovane ha percepito che l'innovazione e il cambiamento sono fondamentali per portare un'azienda familiare al vertice. Come? Accompagnando marito e figli nelle attività agricole, prendendosi cura di tutto ciò che può contribuire alla crescita e al completamento delle attività familiari. Nei primi tempi, lavorò umilmente come insegnante di danza, poi come responsabile di un'azienda di pastorizzazione del latte che, tramite un sistema precursore della vendita porta a porta, riuscì addirittura a rifornire gli hotel di panna e fragole congelate, a cui seguì la distribuzione di bellissime composizioni floreali adornate da squame dipinte di *sábalo* (*Prochilodus lineatus*). In ricordo di quei tempi e seguendo un suo naturale senso estetico, anche oggi, sia nella sua casa che nei vari uffici aziendali, non manca mai un bellissimo bouquet di freschi fiori tropicali.

Pur non essendo avvezza ai grandi annunci, potremmo individuare il suo motto preferito nella seguente frase: "Il modo migliore per prevedere il futuro è crearselo da soli". In breve, il coraggio di relazionarsi a ciò che è ancora sconosciuto, condito con abbondante perseveranza.

Gli alberi forti crescono dalla radice

Doña Carmen iniziò dalle radici: appena sposata, ancora senza figli, durante il primo anno di matrimonio, in primo luogo, visitò uno per uno ogni lavoratore agricolo dell'azienda. Infatti, la prima casa degli sposini era lì tra loro, in un'abitazione senza elettricità in cui trascorrevano l'intera settimana lavorando, tornando, quando riuscivano, in città nel fine settimana. Doña Carmen si premurava personalmente che tutti i lavoratori indossassero vestiti decenti anche per le attività agricole: "Qui è finito il tempo di andare a torso nudo" sentenziava! Inoltre, si assicurava che i pagamenti per i braccianti agricoli non solo arrivassero puntuali, ma anche che fossero utilizzati per le spese alimentari delle famiglie, che venivano incentivate ad avere un proprio orto dietro casa.

Come se non bastasse, dal momento che sapeva che "un bastone fa male ma non sempre raddrizza le spalle", si è dedicata all'istruzione. In un'improvvisata aula all'aperto, sotto un albero di mandorlo (*Prunus dulcis*), ha iniziato a insegnare ai bambini dei contadini dalle nove alle undici del mattino e agli adulti dalle tre alle cinque del pomeriggio. Qui, molte persone sono uscite dall'analfabetismo, una condizione quasi fisiologica in quegli anni per i braccianti agricoli locali, grazie agli insegnamenti di Doña Carmen.

La location di questa prima aula all'aperto non è stata casuale: ora quell'albero supera i cinque metri di altezza e, come sempre, continua a produrre fiori bianchi pentameri, cioè con cinque se-pali, come il numero dei suoi figli.

Internazionalizzazione campesina

Un'azienda strutturata a livello internazionale, anche in ambito agricolo, può controbilanciare un mercato in crisi con un altro mercato che vive una buona situazione. Ma l'orientamento internazionale, nel caso delle imprese familiari, non dovrebbe far

perdere il radicamento nel proprio territorio. Consapevole di questo, la nostra protagonista non ha mai smesso di interessarsi alla sua città e alla sua gente, incoraggiando comunque la propria famiglia ad aprirsi al mondo.

Sebbene la coltivazione del cotone avesse rappresentato il calcio d'inizio dell'attività agricola per il decollo economico familiare, fu la coltivazione delle banane a trasformare il modo di pensare e la filosofia agricola del gruppo. Questa coltura tropicale era conosciuta dalla famiglia di Don Alberto da diverse generazioni, cioè sin dai suoi albori in Colombia. Fu così una sfida nella sfida: far progredire il modello, allora prevalente, di una produzione tropicale che derivava dal calderone del colonialismo, dell'espropriazione e persino della schiavitù.



Alla finca Bonanza con Don Alberto (2007).

Una coltivazione che anche oggi non è per cuori fragili. Tanto che, alla fine degli anni ottanta, un nuovo bananeto piuttosto rischioso – 100 ettari in un terreno non adeguato –, impiantato senza condurre un test su dimensioni più contenute e a moduli, come consigliato dalla chiaroveggente Carmen, portò l'economia familiare quasi sull'orlo del precipizio. Non sarebbe stata l'ultima difficoltà, e fu trasformata in un'opportunità per crescere ancora più forti in vista delle sfide future.

Si realizzò così una riorganizzazione integrale di questa coltura che, grazie alla raccolta settimanale, ha permesso che l'esportazione del suo frutto generasse alcuni dei più forti legami commerciali del gruppo. Tra questi, quello pionieristico del 1992 con il mio amico Diego in Francia e, un lustro più tardi, il nostro in Italia.

La dorata (e adorata) palma da olio

102

Avendo raggiunto l'obiettivo di stabilizzazione delle banane con un'agricoltura biologica e sostenibile, la famiglia intraprende una nuova e ancora più ardua sfida. Questa volta senza il supporto dell'esperienza delle generazioni passate. La palma da olio, fin dal suo arrivo in Sudamerica, ha investito un ruolo importante nell'economia locale, consentendo un salto di qualità per l'economia olearia colombiana... anche per quella familiare. Ancor prima di raggiungere l'apice, si stava già intuendo che sarebbero state di enorme importanza, per il commercio, l'occupazione e l'autosufficienza del reddito agricolo familiare.

La palma da olio o palma africana (*Elaeis guineensis*), fonte olearia primaria in tutto il mondo, poteva soddisfare queste esigenze: nuove piantagioni che garantivano anche un valore di aggregazione sociale di altissimo livello.

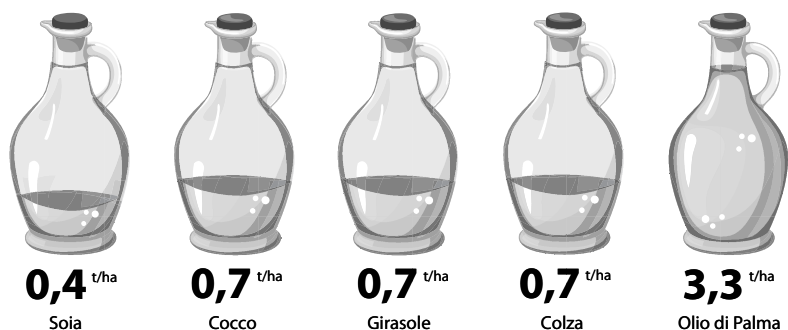
Chi conosce questo raccolto in profondità, ne conosce anche i numerosi vantaggi. Come per molte altre cose, bisogna però vedere, e possibilmente toccare di persona, senza aprire le orec-

chie solo per ascoltare coloro che dettano la moda e gli interessi economici (di parte) senza curarsi della consapevolezza. Seguendo le sue orme, dalla semina ai molteplici prodotti finiti che permette di originare, sarebbe facile osservare quanta mistificazione, facile disprezzo e ingiusto trattamento ricadano oggi su questo raccolto. Basterebbe conoscere la sua gestione agronomica, apprezzare l'indipendenza economica generata dall'agricoltura familiare direttamente coinvolta, studiare la sua vera composizione chimica e i reali effetti sulla salute.

Grazie ai piccoli agricoltori, abitanti delle zone rurali che hanno saputo apprezzare la proposta della famiglia, queste terre tropicali ottengono molto più del previsto: si creano nuovi posti di lavoro all'interno e all'esterno delle aziende agricole, cresce l'economia rurale d'interesse zone, si aiuta a conservare e persino ripristinare la biodiversità, grazie a metodi di produzione che rispettano i corridoi ecologici naturali, si favorisce la mitigazione dei rischi dei cambiamenti climatici, si recupera il biogas dagli impianti di estrazione per raggiungere l'autosufficienza energetica e, come se ciò non bastasse, si garantisce a migliaia di famiglie contadine la trasmissione delle conoscenze e un lavoro sicuro che passa di generazione in generazione.

Essere pionieri ha i suoi vantaggi, ma anche i suoi problemi. Ancor di più se si raggiunge l'apice nel comparto, in uno degli alimenti più (ipocritamente) controversi, che rappresenta la principale fonte olearia mondiale, senza la quale, non solo l'intera fascia equatoriale, ma ben un quarto della popolazione mondiale soffrirebbe di gravi carenze caloriche.

Per avvicinarsi a queste piantagioni con un approccio costruttivo e farlo in modo continuativo, in un'era di rapidi cambiamenti e numerose sfide, sono necessarie spalle larghe. Il bisogno di una articolata rete di supporto – infrastrutture, formazione, finanziamento e, soprattutto, la certezza di una presenza stabile nel tempo – che rafforzi l'agricoltura familiare e sviluppi soluzioni collettive e integrate. Ciò che Doña Carmen definisce come "la creazione di un ambiente favorevole". Questo è il motivo per cui il gruppo pianifica cosa dovrebbe essere fatto e come.



Questo grafico mostra l'evidente supremazia della resa produttiva dell'olio di palma.

La produzione di olio di palma ha messo a dura prova la ricetta che Doña Carmen aveva perfezionato per le colture precedenti. Ma cavolo se ha funzionato! In questo caso, i *samaros* direbbero: "*Mejor se daña!*"².

In breve, una formula apparentemente complessa che la padrona di casa riassume con disarmante semplicità: "In definitiva, investendo nell'agricoltura familiare, stiamo facendo la cosa giusta non solo per noi stessi, ma anche per le generazioni future".

La palma da olio è diventata una coltura senza la quale non potremmo vivere nel ventunesimo secolo e in quelli che verranno, vale a dire che c'è e ci sarà, anche contro il parere di quella parte di primo mondo legata all'universo del burro, ad altri grassi animali, ai semi oleosi ottenuti da materie prime povere d'olio. La lobby che oggi contrasta l'olio di palma, estratto da una drupa, esattamente come accade con l'olio d'oliva, dovrà rassegnarsi, accettando un prodotto che ha nella propria composizione il profilo di acidi grassi più simile al latte materno nel mondo vegetale.

² *Mejor se daña*: "Meglio, si fa danno", frase tipica colombiana che denota una condizione tanto ottimale che diventa difficile cercare di migliorarla ulteriormente senza intaccare il risultato ottenuto.

A prescindere dalle posizioni contrastanti, la palma da olio è qui per restare. Non c'è giungla che possa resisterle. Ecco perché è meglio prendersene cura e non lasciarla a coloro che possono continuare a far degenerare questa produzione. È l'unico raccolto redditizio che può coesistere in modo sostenibile nell'ambiente della giungla, ma va detto che può essere anche responsabile della distruzione di milioni di ettari di foreste pluviali, come già successo nel Sudest asiatico.

Dall'altra parte, 32 milioni di tonnellate di semi oleaginosi (colza, girasole, soia, eccetera) prodotti ogni anno nell'Unione Europea, a forza di massicci piani di fertilizzazione chimica e fitofarmaci, su una superficie di ben 12 milioni di ettari (che corrisponde, per dare un'idea, all'intera superficie agricola oggi utilizzata in Italia), non è che poi producano un impatto positivo sull'ambiente, soprattutto alla luce del tipo di gestione che prevale attualmente.

Quindi, ci sono un paio di opzioni davanti a noi: continuare ad alimentare la spirale di catastrofi ambientali o, in alternativa, puntare decisamente verso un'agricoltura che consenta di sviluppare la crescita e la sostenibilità ambientale.

Concretamente, come si potrebbe consolidare questa seconda ipotesi? Realizzando un miracolo di quelli che a volte gli umani riescono a realizzare. Di quelli ambiziosi che, cominciando con i produttori e finendo con i consumatori, portino a una sintesi comune e concreta che tenga conto degli interessi che non dovrebbero essere contrapposti: tutela dell'ambiente, sviluppo sostenibile e salute.

Nell'aprile 2004 questo risultato insperato si è anche realizzato. Gli agricoltori, i commercianti, gli industriali e persino i distributori – tra questi ultimi, anche una catena di supermercati svizzeri – hanno abbassato la maschera e si sono guardati negli occhi.

Da questa unione d'intenti è nata la certificazione per palma da olio RSPO.org (una tavola rotonda permanente sull'olio di palma sostenibile), la prima certificazione globale, che regola un singolo prodotto in tutto il mondo, con dati aggiornati in tempo reale. Oggi, il 19% della produzione mondiale totale di palma

da olio, ben 3,16 milioni di ettari, in 96 Paesi, segue questo tipo di coltivazione sostenibile.

Manca molto, è vero, però fa piacere vedere che una fetta importante di una coltura cruciale per milioni e milioni di persone abbia cominciato a imboccare la strada giusta anche grazie a donne e uomini del Sud.



GRILLO PARLANTE – RSPO la certificazione che viene dal basso e si allarga

La certificazione della palma RSPO è molto interessante e innovativa. Non solo riguarda un unico prodotto su tutta la superficie mondiale, ma coinvolge per la verifica del rispetto dei parametri, potenzialmente e attivamente, tutta la popolazione mondiale. Sono come infiniti occhi che seguono costantemente la produzione, pronti a segnalare tutte le infrazioni, non per avere una funzione di spionaggio, ma per salvare una coltura che lo merita.

Pensare in grande, sempre

È chiaro che la crescita esponenziale del gruppo porta anche dei problemi. L'agricoltura, particolarmente quella dei tropici e in grande scala, non è fatta per stomaci deboli. Non è per niente facile gratificare o penalizzare i diversi interessi, intervenendo sull'esistenza di molte persone. Ci vuole passione, ma anche razionalità. Avendo quindi a che fare con migliaia di dipendenti e un'intera comunità che gravita intorno a grandi progetti innovatori come quelli che riguardano l'olio di palma, si è esposti a tutti i venti e a tutte le intemperie.

Così, si può passare facilmente dall'essere considerati veri eroi all'essere additati come presunti carnefici. Ed è qui che, di fronte ai non pochi attacchi che il gruppo ha subito negli anni, Doña Carmen, anche se in apparenza defilata da questa bagarre quotidiana, disse la sua: "Le lotte per gli interessi del

gruppo devono mantenere in ogni circostanza un grado di tolleranza verso gli altri”.

Il punto più alto che Doña Carmen si poteva aspettare, dopo tanti anni di preghiere (e di azioni concrete), era proiettare i suoi raggi di sole da Santa Marta al mondo intero. Pertanto, uffici commerciali e persino fabbriche sono stati aperti in Germania, Giappone, Regno Unito, Stati Uniti e perfino in Australia!



GRILLO PARLANTE – Etica e sostenibilità. Dignità e alimentazione (viste da vicino)

Questo capitolo ci fa riflettere in modo esemplare su come la sostenibilità e l'etica costituiscano due colonne portanti per la società e come un'unica famiglia contadina del Sud possa da sola riuscire a mettere in atto meccanismi di incredibile forza per l'intera comunità. Inoltre, mette in evidenza quanto sia difficile per il mercato apprezzare gli sforzi richiesti per raggiungere risultati così importanti. In questo caso, ancora di più, la tempra e la forza d'animo che una donna trasmette a un'intera famiglia e che culmina metaforicamente in una sorta di sbarco in Normandia. A proposito di D-Day (in questo caso, il Daabon Day), viene in mente un personaggio chiave di questo fatto storico: “Ike” Eisenhower (Dwight David Eisenhower 1890-1969) il quale sosteneva che “l'agricoltura sembra tremendamente facile, quando il tuo aratro è una matita e sei lontano migliaia di chilometri dal campo di grano”. In questo caso, una piantagione di banane, palme o caffè.

107

Trionfo al di fuori del neocolonialismo tropicale

Avvicinarsi alle colture tropicali consente innanzitutto di concentrarsi su eventi molto diversi, e apparentemente contraddittori, in varie parti del mondo. Queste coltivazioni sono collegate tra loro come nessun'altra. Nate principalmente nel periodo colonialista, tant'è che, ancora oggi, vengono riconosciute come beni coloniali, le relazioni commerciali che ruotano intorno a loro generano dinamiche così importanti e diversificate da andare

oltre lo stesso raccolto, unendo storie e modi disparati di occupare il proprio ruolo nella catena produttiva.

Banana, palma africana, caffè, cacao e altre colture, onnipresenti nelle aree tropicali, fanno ora parte del grande ventaglio nato sotto lo sguardo attento e scrupoloso di Doña Carmen.

Conoscere la storia delle multinazionali che lavorano nel settore e le persone che sono dietro queste colture è essenziale per comprendere le origini del capitalismo moderno.

In un periodo di tempo straordinariamente breve, potenti uomini d'affari europei e americani hanno creato le più importanti industrie manifatturiere del mondo grazie a queste colture tropicali.

Si ritiene spesso che l'Europa abbia rimosso i suoi sensi di colpa rispetto alla schiavitù, inquadrandola come un problema del terzo e quarto mondo, dimenticando i fenomeni di caporalato e di nuove schiavitù tanto diffusi negli Stati Uniti e in Europa.

Coloro che credono che questa mancanza di diritti per i lavoratori non esista, o non sia più così marcata, rinunciano a capire come migliorare questa situazione e fare fronte alle grandi disuguaglianze che purtroppo continuano a caratterizzarla.

Molte di queste colture tropicali hanno favorito la crescita dell'economia, creato una moderna logistica e tecnologia, con enormi fabbriche, gettando le basi per lo sviluppo dei frutti di maggior successo consumati nel mondo, ma spesso dimenticando quelli che stanno dalla parte della produzione. In effetti, le colture tropicali inizialmente avevano il loro controllo (cervello) in terre lontane con un lavoro pensato e diretto a distanza.

Sebbene la locomotiva economica di diverse colture tropicali abbia come protagonisti attori di entrambe le sponde dell'oceano, questo progetto si è consolidato con una luce diversa. E il segno distintivo è dovuto senza dubbio alla nostra protagonista.

Quando il gruppo di Santa Marta è cresciuto, ingrandendosi fino a diventare un vero leader di mercato, gli operatori si sono chiesti se, per la prima volta, il miracolo del *know-how* locale avesse supplito all'assenza di cervelli e risorse che sembrava dovessero provenire per forza dall'Europa e dagli USA. E in-

vece, sotto l'ala protettrice di una donna, questo miracolo è avvenuto.

È stato così, passo dopo passo, aprendo le orecchie e gli occhi, che questa *gran mujer samaria* ha saputo infondere ai suoi figli la forza di pensare in grande e di essere in grado di competere con le grandi multinazionali, sia nella produzione che nella creazione di una logistica sostenibile. Senza demagogia, partendo da piantagioni coltivate con i diversi parametri ambientali e sociali, fino ad arrivare a un porto efficiente e di grandi dimensioni, in grado di ospitare esportazioni di grandi volumi. In estrema sintesi, materializzare il sogno di famiglia, ma anche quello della comunità.

In quel momento, con una grande intuizione, la famiglia ha deciso di scommettere in un ambito complementare allo sviluppo agricolo e agroindustriale, riuscendo persino a sviluppare la più grande azienda dedicata ai biocarburanti nei Caraibi e a rilevare l'industria del sapone che fornisce la Casa reale inglese.



Proprio nei giorni in cui stavo finendo di scrivere questo capitolo, pensando a come terminarlo, ho avuto l'opportunità di rivedere il film *The Walk* di Robert Zemeckis. Basato sulla storia reale di un ragazzo francese, Philippe Petit, che realizzò il suo sogno di percorrere sopra una sottile fune la distanza che separava le Torri Gemelle del World Trade Center di New York (allora ancora in piedi), sospeso a 417 metri dal suolo. Un risultato mai raggiunto prima che, in un modo o nell'altro, rappresenta tutti noi, principalmente i produttori, destinati a procedere in un equilibrio precario, cercando di non cadere nel vuoto.

Se Philippe teneva tra le mani un grande bastone, noi dobbiamo destreggiarci con le braccia aperte, aiutando negli aspetti più importanti la produzione agricola.

Nel film a un certo punto il protagonista dice: "La maggior parte degli equilibristi muoiono quando sono quasi giunti a destinazione. Pensano di essere arrivati, ma sono ancora sulla corda. Se ti mancano tre passi e li fai con superficialità e arroganza, se pensi di essere invincibile, allora morirai".

A volte avanziamo sicuri di controllare tutti i grandi pilastri della nostra vita, ma finiamo per inciampare sulle piccole pietre che non siamo in grado di vedere.

Il funambolo così conclude: "Non posso finire la mia camminata in un momento di dubbio, con le spalle abbassate e la testa china. Decido che lascerò la fune solo vittoriosamente". In altri termini, occorre sopportare l'intenso tremore mentre camminiamo sull'inevitabile fune, cercando di non perdere la bussola.

Oggi i grandi gruppi dell'agroalimentare vanno forte. Però investono solo in settori agricoli che "tirano", per poi cambiare all'improvviso rotta, coltura, posto e attività. Spremono la terra e le persone inseguendo un "tutto e subito" che è il nemico giurato dei tempi e dei modi della natura.

Per fortuna, poi, ci sono anche altri gruppi agroindustriali che creano un'alternativa sostenibile per tante famiglie, guardando sempre in avanti per sé, ma anche per gli altri. Questo e altri pro-

getti latinoamericani non hanno voluto rinunciare al successo, senza comunque trasformarsi in iniziative casuali o guidate solo dall'improvvisazione di intrepidi spiriti.

Il bianco cotone piantato da Don Alberto avrebbe potuto essere lino o qualsiasi altra coltura. Il primo raccolto benedetto avrebbe potuto essere cattivo invece che ottimale.

Ma, alla fine, la storia ci insegna che il fattore determinante è l'atteggiamento con cui affrontiamo le sfide del futuro.

Questi racconti non diventano solo memorie virtuose, ma fatti e traguardi concreti che creano valori. E nel crearli, educano, scavando passaggi sotterranei tra passato e il presente. Storie dal ventre della terra, che hanno più a che fare con il tempo ritrovato che con quello perduto. Una donna che dal Sud del mondo insegna a quelli del Nord che bisogna guardare sempre avanti con polso fermo e determinazione. Grazie, Doña Carmen, di cuore.



Capitolo tre

L'altra Mesopotamia sopra le righe

Concordia (Mesopotamia, Argentina)

Brevità incommensurabile e grande occasione perduta

Da: Roger - Eca [mailto:roger@ecaagroindustria.com]

Inviato: lunedì 24 aprile 2017 15:55

A: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>

Oggetto: La storia della famiglia Sabourin

Già nel 1953 si prevedeva quello che sarebbe successo in Algeria. Papà aveva 31 anni. Con i suoi compagni di guerra e uno spagnolo repubblicano cacciato dopo la guerra civile, i tre decisero di venire nelle Americhe per ricominciare. Così sbarcarono nella Repubblica Orientale dell'Uruguay, piantarono le barbatelle di vite che avevano portato nelle loro valigie, cominciando con una piccola azienda chiamata "Los Ranchos". Di nuovo sfortuna, il Paese entrò in un periodo di terrorismo con i tupamaros. Le aziende straniere hanno così iniziato a subire violenze e il Paese è caduto in decadenza. Mio padre aveva un compaesano a Concordia che lo convinse a venire in Argentina nel 1961. Fu così che la famiglia cambiò ancora Paese. Avevo 7 anni. In Argentina tutto fu diverso. Papà voleva continuare imperterrito con quello che sapeva fare, ulivi e vigne, ma la terra non glielo permetteva. Molta sabbia e terreno acido. La regione era buona solo per gli agrumi. Quindi, ci siamo sistemati in una proprietà di 15 ettari, che aveva una costruzione del 1900. Tipica "casa a chorizo" (salsiccia), come erano chiamate in quel tempo: tre camere una accanto all'altra, con una grande veranda che fungeva anche da corridoio esterno all'aperto e, in fondo, la cucina. Ovviamente senza un bagno interno, bisognava uscire in giardino per le proprie necessità. Anni molto difficili, soprattutto per mia madre che non ha mai potuto adattarsi all'idiosincrasia latina. Ancor meno all'Argentina: "Les Argentins ne s'en sortiront jamais". Ho iniziato a frequentare una piccola scuola di campagna a 5 chilometri da casa,

dove andavo rigorosamente a piedi. In quella proprietà mio padre iniziò a piantare arance e pompelmi. Con l'evoluzione del mercato, abbiamo smesso con il pompelmo e la produzione è diventata principalmente di arance Navel e un po' di Valencia. Il progetto agricolo puntava su agrumi freschi e precoci. Questa storia arrivò fino al 2000. La civiltà avanzava nella zona e la proprietà fu così circondata da quartieri popolari. Così, all'improvviso, quella che era una zona rurale si trasformò in un'urbanizzazione. Sono iniziati i furti quotidiani della nostra frutta e, quindi, la soluzione non poteva essere altra che estirpare tutto l'agrumeto e predisporre dei lotti ad uso residenziale. Così è finita la vita dei miei genitori e anche quella degli aranceti che sono andati via con loro. Il resto della mia storia la conosci già. Abbraccio, Roger

Quando ho raccontato a Roger che stavo scrivendo questo libro e che avrei riportato la sua storia, esortandolo a raccontarmi di più del suo vissuto, ha liquidato la mia richiesta con questa e-mail, senza altre parole o voli pindarici. Breve ed essenziale, fedele al suo stile.

Il nostro lavoro con Roger è stato un breve spuntino, cotto e mangiato, che però ha segnato molte delle nostre speranze di importazione di frutti sani e gustosi. Pochi anni in felice compagnia dei suoi agrumi freschi, con quell'ebbrezza di sapere che molte altre belle stagioni avrebbero potuto essere percorse insieme, quando gli agrumi europei si esauriscono durante le calde estati del vecchio continente.

Gli stessi burocrati che da Bruxelles pochi anni dopo avrebbero proibito le patate andine si erano adoperati trovando il modo di finirla con gli agrumi biologici argentini che ogni estate illuminavano il nostro quotidiano.

Nonostante la sua fine triste e improvvisa, questa storia commerciale ha lasciato un segno positivo nel nostro lavoro. È sempre presente, infatti, la grande e semplice trovata di Roger: la numerazione progressiva dei pallet, che utilizziamo in vari progetti sudamericani per contrassegnare la freschezza in modo sequenziale evitando di mescolare il nuovo con il vecchio. Non è

necessario essere un genio, è sufficiente applicare quello spirito pratico di cui Roger abbonda.

Nella sua semplicità, il suo motto si potrebbe così riassumere: "Pane al pane e vino al vino", senza tanti inutili fronzoli, dicendo e vedendo le cose come sono, conservando la rara virtù dell'obiettività. Innamorato del suo lavoro, la vita lo ha portato in una delle aree più complicate di un Paese come l'Argentina, già di suo (molto) complicato, per sviluppare l'agroindustria e non solo. Personalità diretta, semplice, energica e convinta dei propri ideali. Il suo principale difetto, almeno per uno xeneize¹ come me, è di essere tifoso accanito del River Plate. Ma questo sbaglio, a un vero amico, si può anche perdonare.

Eccesso ambientale con folle moderazione

Alcuni fantasiosi geografi argentini, hanno coniato la parola Megapotamia (dal greco *mega*, grande, e *potamia*, fiume) per meglio contraddistinguere la Mesopotamia argentina, per due motivi: primo, per evitare la confusione con la Mesopotamia mediorientale; secondo, perché, in effetti, questa regione si caratterizza per essere situata fra tanti fiumi, alcuni giganteschi, rispetto ai quali il Tigri e il Eufrate sembrano niente di più che ruscelli.

Il contesto in cui si trova la provincia di Entre Ríos (letteralmente tradotto "fra i fiumi") favorisce la coltivazione di agrumi, in un'area agricola delimitata dai fiumi Paraná, Uruguay, Iguazú, San Antonio e Pepirí Guazú. Questi importanti corsi d'acqua contribuiscono alla formazione della più grande riserva d'acqua dolce del pianeta: il bacino acquifero Guaraní. Un'ampia zona sotterranea di roccia permeabile, satura d'acqua sotto pressione, che occupa 1.200.000 chilometri quadrati. Un gigantesco giaci-

¹ Xeneise: tifoso della mitica squadra di calcio argentina, Boca Juniors, il cui nome proviene da Zêna, Genova in dialetto genovese. Fondata da immigranti liguri sbarcati a Buenos Aires agli inizi del Novecento, la squadra è da sempre in forte rivalità con quella del River Plate.

mento sotterraneo di oro blu, d'inestimabile valore per il futuro. Questi stessi fiumi spesso straripano, isolando la regione dal resto del Paese, abituando i suoi abitanti a continue emergenze climatiche che forgiavano nelle persone del posto un carattere forte, persino esuberante: fondamentale per chi desidera sopravvivere e possibilmente eccellere nella propria attività.

Nessun'altra regione geografica argentina presenta un numero comparabile di specie vegetali e animali, compresa la specie umana direbbe Roger. Nella sua flora e fauna autoctona, ci sono più di duemila specie conosciute di piante vascolari, più di quattrocento di uccelli, un terzo del totale dell'Argentina. Innumerevoli insetti, alcuni non ancora identificati.

Ecco un altro caso emblematico di resilienza agricola latinoamericana alla massima potenza, che si sviluppa in una zona poco conosciuta del Sudamerica. Un carattere pragmatico, con marcate punte d'acido, come il suolo di queste terre. L'ideale, non solo per la coltivazione e la trasformazione degli agrumi, ma anche per affrontare decisioni rapide e senza anestesia, come quelle che le aziende di questo territorio sono costrette a prendere.

In questo la regione non differisce così tanto dalle altre argentine: una spiccata resilienza che, più che da un intrinseco coraggio, nasce dall'essere sempre alla ricerca della sopravvivenza. Alternanze, irregolarità più cicloniche che cicliche, persino schizofreniche, tipicamente argentine. Diciamo un manicomio pieno di teneri pazzi, in cui Roger spicca.

I buoni immigrati non bastano mai

La mia forte empatia con Roger nasce forse dal fatto che siamo entrambi figli di immigrati di prima generazione, cioè non anacquati nel patrimonio genetico da altre generazioni intermedie. È in questi casi che, attraverso una vena diretta, il sangue scorre pompato dalla fame e dal desiderio di emergere. Ciò che Roger definisce "un'innata curiosità che mi porta a vedere cose che sono invisibili per chi gira con i paraocchi". Il concetto può

anche essere esemplificato con un termine che spaventa i più: visionario. In questo caso, di quelli che costruiscono ciò che i sognatori si limitano a immaginare.

Storicamente, quest'altra Mesopotamia ha avuto processi di colonizzazione molto diversi, come tante altre zone argentine, nutrendosi della linfa vitale dell'immigrazione europea. Principalmente italiani e spagnoli, ma anche altre comunità di minore entità, come quelle di origine tedesca o francese. Quest'ultima è quella che Roger porta nel sangue e, soprattutto, nel cuore. Una *mistura* che ha contribuito a formare un grande patrimonio lavorativo e culturale.

In questo contesto, nella città di Concordia, riconosciuta dal 1963 come la capitale nazionale degli agrumi, Roger ha forgiato la sua carriera nel settore. Prima del 1974 come produttore, e poi dal 1991 come trasformatore ed esportatore di agrumi insieme al suo socio Claudio, creando una divisione industriale che col tempo è diventata una delle più importanti nella produzione di succhi concentrati e oli essenziali dell'Argentina. Poi, a partire dal 1997, partì la commercializzazione degli agrumi biologici. Un totale di nove aziende agricole certificate con cui si rifornivano principalmente i mercati di Francia e Italia. Proprio in quest'ultimo mercato, noi, come OrganicSur, siamo diventati pionieri nell'importazione e distribuzione di agrumi biologici argentini.

Aromi ed emozioni

L'essere umano ricorda fino al 35% di ciò che annusa, contro il 5% di ciò che vede e il 2% di ciò che sente. La mia memoria sensoriale mi riporta intatta la fragranza che si avvertiva nell'aria all'apertura dei container di Roger. Era come immergersi in un festival di freschi profumi naturali agrumati, ai poli opposti delle fragranze artificiali che si possono odorare nei free shop aeroportuali.

Favolosi pompelmi Marsh S. e Ruby Pink, con aroma intenso e sopraffino retrogusto acidulo; saporiti mandarini tardivi Ellen-

dale, con pochi semi e facili da sbucciare; bellissimi limoni Eureka vestiti di un invidiabile giallo, che arrivavano in mezzo alla calorosa e siccitosa estate del Mediterraneo proprio nel periodo in cui il Verdello italico esaurisce succo e colore; freschissime arance Salustiana, Navel e Valencia con dolce scorza e succosa polpa e, per finire, i piccoli e eleganti kumquat: mandarini cinesi in miniatura, che erano presentati come pepite d'oro arancioni in confezioni regalo da due chili!

L'arrivo nel periodo estivo di questi agrumi produceva un netto contrasto con i vecchi, sbiaditi e flosci frutti del Mediterraneo con il picciolo ormai secco e avvizzito, la buccia raggrinzita e la polpa di consistenza molliccia.

Oltre all'evidente vantaggio competitivo di essere freschi e appena raccolti, questi agrumi bio argentini provenivano da piante forti ben sviluppate su terreni sabbiosi e acidi, con frutti ben "abbronzati" che, resistendo a importanti escursioni termiche, alle grandi gelate, non solo in inverno, ma anche in primavera, arrivavano a destinazione ancora pieni di sapore e colore, con maggior contenuto di minerali, potassio, acido folico e vitamina C.

Inoltre, venivano da una selezione molto rigorosa, grazie a un asso nella manica. Roger riusciva a separare dagli altri senza rimpianti gli agrumi con macchie causate da attacchi di cocciniglia (*Icerya purchasi*) e i diversi tipi di acari, principalmente l'acaro della ruggine degli agrumi (*Phyllocoptruta oleivora*) e altri insettismi, utilizzandoli nella divisione industriale, per i succhi di frutta, aumentando decisamente la qualità dei frutti freschi per l'esportazione.

Profumi agli agrumi in piena estate

Ammettendo che, ahimè, amo fin troppo la dieta mediterranea in tutte le sue accezioni, credo che, sebbene l'enogastronomia italiana sia eccezionale nell'impiegare sapientemente i frutti della terra, certamente si è appropriata di cose non così autoctone, decidendo poi connotati tutti suoi nel determinare la qualità as-

soluta, volendo persino imporre la stagionalità dei consumi. È il caso degli agrumi. Questi frutti, provenienti dal Sudest asiatico, hanno profumi cristallini che il nostro corpo apprezza e di cui necessita anche d'estate. Non si capisce perché la freschezza aromatica orientale tipica delle note agrumate che ci siamo inventati debba per forza essere apprezzata e consumata solo d'inverno. Altro che divieti, c'è chi addirittura ha reso obbligatori questi frutti, con moderazione, lungo tutto l'anno. Il motivo per cui anche d'estate siano così apprezzati è a dir poco evidente. Già dal 1789 la Marina inglese cominciò a far imbarcare nelle stive limoni all'andata e lime al ritorno, creando un pratico paravento interoceanico contro lo scorbuto. Anche oggi, chi sottovaluta il potere di un bouquet agrumato quando fa caldo, liquidando la vicenda con un lapidario "non siamo in stagione", commette un errore. O, come minimo, è portatore di un pensiero affrettato e superficiale, a volte persino arbitrario. Tanto per cominciare, gli agrumi non sono tutti uguali, anzi, hanno una personalità ben definita e trasmettono messaggi diversi al nostro corpo. Un'energizzante insalatona, in una torrida estate, condita con sottili e fresche fette d'arancia, è solo uno dei tanti buoni esempi. Per non parlare dei limoni, apprezzati nelle varie pietanze estive a fette o a spicchi nelle bibite. Quindi, per non dover ricorrere a questi altri "pericolosi limoni d'oltre mare", ci si rifugia in quelli prodotti in loco disponibili nel periodo estivo solo effettuando la cosiddetta "forzatura". Di fatto, da agosto fino a ottobre la pianta di limone ha una seconda fioritura, dando vita a "limoni verdelli" che poi, tramite un prolungato stress idrico, seguito da potature fuori periodo, forti concimazioni azotate e tanta acqua, possono addirittura buttare una terza fioritura. Questa forzatura si pratica, per esempio, al Femminello di Siracusa e ad altri nobili limoni mediterranei. Ragionando senza preconcetti, qualcosa stride in questo approccio. In sintesi, frutti che racchiudono il sole dell'estate, ma che secondo gli standard europei debbono essere mangiati rigorosamente d'inverno, ancor di più se provengono da lontano... Della serie: si fanno regole per gli altri ed eccezioni solo per sé.

Non dai mai tanto come quando doni una speranza

Anche in questa storia le aziende agricole protagoniste assumono dei nomi che si adattano a pennello alla realtà del posto. "Blanco y Negro", sicuramente riferito alle due fazioni che da sempre, imperterrite, dividono l'Argentina, un Paese fatto da estremi. "La Ilusión", un'altra azienda agricola parente stretta dell'onnipresente "La Esperanza", nome che, come ricorderete, ricorre ripetutamente nel primo capitolo bananiero dell'Ecuador e si ripete anche qui nella Mesopotamia argentina, come in tutta l'America Latina. Questa speranzosa piantagione agrumicola, in quel momento, era di 78 ettari, di cui 22 dedicati a barriere forestali. Per ultimo, mi è sempre rimasta impressa una di nome "El Keguary" che, nella lingua dei Guaranì, popolazione indigena dell'alto Paraná, significa "fiume da cui sgorgano i sogni". Nessun nome è casuale.

Pensiero triste che si balla (Ultimo tango a Bruxelles)

Il nostro ultimo tango con questi agrumi biologici argentini lo abbiamo ballato il 22 luglio del 2002. Ricordo con viva tristezza l'annuncio funebre arrivato come un necrologio in carta termica proprio in zona Cesarini, cioè allo scadere del rigo rosso che indicava la necessità di cambiarne il rotolo. Era di lunedì, mentre il mio telefax sputava l'ultimo alito, io leggevo affranto, riga per riga, con una sensazione rimasta ancora impressa nel mio spirito: un mix di tristezza, frustrazione e indignazione che bruciavano il petto e gelavano il cuore. Quel fax era diventato un esplicito cartellino rosso che spietatamente confermava la squalifica di tutte le nostre arance bio che, durante il loro transito, erano state addirittura declassate allo status di "convenzionale". Un ordine supremo, senza potere di replica, che fermava definitivamente i produttori di varie regioni argentine che piano piano stavano convertendosi a una agricoltura pulita. Un lutto non solo imprenditoriale ma anche

personale, sebbene, fortunatamente, il rapporto con Roger rimase intatto.

L'Unione Europea aveva trovato il modo di metterci definitivamente fuori gioco, con una disposizione in base alla quale gli agrumi argentini avrebbero dovuto essere obbligatoriamente trattati con una sostanza chimica come l'ortofenilfenato di sodio (conservante conosciuto con la sigla E232) o, in alternativa, passare attraverso un bagno di acqua clorata. Quest'ultimo trattamento era quello che stavamo dichiarando per essere conformi alla normativa di importazione e poter attraversare l'implacabile Agenzia delle Dogane e dei Monopoli di Livorno, dove colui che ne fu direttore dagli anni Novanta fino al 2012, noto dirigente tributario, tale dottor Salvato – che, dopo tante sue contorte interpretazioni, sempre in senso proibizionistico, in ufficio chiamavamo "Lamento Rosso" – ci aspettava al varco con la sua ghigliottina!

La frase "trattato con ipoclorito di sodio" doveva quindi apparire obbligatoriamente sull'ultima riga dei nostri certificati fitosanitari. Per squalificare i nostri agrumi, era stata inserita una nuova restrizione nel regolamento CEE sull'agricoltura biologica.

Questa modifica vietava l'uso del cloro in fase di post-raccolta, riservandolo solo alla sanificazione di utensili e superfici. In realtà, anche adesso svariate aziende produttive del biologico e non solo continuano, giocoforza, a utilizzare il cloro per lavaggi, depurazioni e altri trattamenti, con dosi ben superiori all'8/1000, limite convenzionalmente accettato per la sua additivazione mirata alla potabilizzazione dell'acqua. Cioè, non avendo trovato un valido sostituto per la sanificazione pre e post produzione, continuano a utilizzarlo. Ma senza doverlo dichiarare. La cosa tragicomica era che noi non lo utilizzavamo proprio!

Per attraversare il confine europeo, solo i nostri agrumi argentini erano obbligati a mettere su un pezzo di carta il reale o presunto utilizzo di un prodotto che era stato escluso dalla rinnovata legislazione biologica. Era come essere costretti a dichiararsi colpevoli, sapendo di essere completamente innocenti.



GRILLO PARLANTE – Il Comma 22 delle arance biologiche

Per questa legge ad nationem abbiamo sdoganato nuovamente il trattamento a calendario: non andando a verificare la presenza di una fitopatologia, batterio o altro, obbligando a trattare a prescindere. Un clamoroso passo indietro in campo agricolo, che impedisce di produrre in biologico rendendo inutile la ricerca di una valida alternativa. Esattamente come la massiccia disinfezione periodica delle piscine pubbliche: obbligatorietà di versamento del cloro, senza la ricerca della reale presenza dell'inquinante. La situazione è anche molto simile al "Paradosso del Comma 22" derivante dal romanzo *Catch 22* di Joseph Heller ("Chi è pazzo può chiedere di essere esentato dalle missioni di volo, ma chi chiede di essere esentato dalle missioni di volo non è pazzo"). In questo caso specifico, il paradosso diventa: chi vuole importare arance biologiche dall'Argentina deve scrivere sulla carta che sono trattate con ipoclorito di sodio. Chi scrive che sono trattate con ipoclorito di sodio non può importare arance argentine come biologiche. Più che un paradosso, mi sembra una presa... in giro.



Da un lato, la lobby europea sapeva che la produzione agrumicola mediterranea sarebbe stata pronta a discriminare quella dei Paesi terzi, anche fuori stagione, per evitare qualsiasi sovrapposizione con la triade nordica composta dal Regno Unito, Paesi Bassi e Germania. Questo terzetto aveva già a disposizione una crescente produzione "propria" di agrumi biologici sudafricani, per tappare l'evidente "buco" estivo della produzione mediterranea. Era stato appurato come, almeno questa volta, la "disunione europea", fatta di cervello nordico e cuore mediterraneo, si era messa insieme per darci il colpo di grazia. E, con spietatezza, ce l'hanno dato!

A ciò si è aggiunta la politica argentina, come al solito fredda e distaccata, anche quando si tratta della difesa degli interessi nazionali. Al punto tale che questa situazione ridicola dura da quasi due decenni, senza alcuna proposta di soluzione né considerazione, nonostante i vari governi locali argentini che si sono succeduti, sei fino ad oggi.

Tutte queste restrizioni trovavano una giustificazione legale

nella necessità, profumatamente teorica, di proteggere gli agrumi europei da una fitopatia già diffusa praticamente in tutte le regioni agrumicole del mondo, la *Xanthomas campestris*, il cosiddetto cancro degli agrumi, originatosi in Cina (guarda caso!). Va segnalato che questo batterio sopravvive principalmente nelle ferite di foglie, rami e germogli degli agrumi infetti. Dunque, il contagio tramite le importazioni di agrumi argentini, costituite solo ed esclusivamente di frutti sani, integri, puliti, spazzolati, lavati e confezionati a mano, senza alcuna traccia di germogli o foglie, in breve, era un falso rischio.



GRILLO PARLANTE – I fiori del male (di Charles Baudelaire)

Cosa aggiungere a questo *citrus interruptus*? Verrebbe da dire, allora fermiamo tutto e seguiamo il dottor Mozzi, convinto sostenitore del fatto che, a prescindere, tutte le arance non sono un frutto così salutare, qualsiasi sia la stagione in cui vengono consumate. Cioè, secondo lui, chiunque abbia un gruppo sanguigno differente dal B deve rifuggire dal consumo di arance. Considerando che in Italia al gruppo sanguigno B appartiene il 9% della popolazione, risulta, con una semplice operazione aritmetica, che per il 91% degli italiani è caldamente sconsigliato il consumo di arance. Al contrario, i sudcoreani sono entusiasti di avere ben il 27% dei loro abitanti appartenenti al gruppo B. Corea caput mundi delle arance!

Malattie camaleontiche

Ci sono e ci saranno sempre nuove fitopatie contagiose che dipendono dagli uni e dagli altri da entrambe le parti dell'oceano. Un esempio attuale, ancora più pericoloso del batterio assassino degli olivi *Xylella* (*Xylella fastidiosa*), è la fitopatia che bussa alle porte della Spagna e minaccia di devastare i raccolti di arance, limoni e mandarini di tutto il Mediterraneo. E non è un'esagerazione. Trattatasi della HLB (*Huanglongbing*),

drago giallo meglio noto come *greening*, qui in Italia rinominata "malattia del ramo giallo". Questa fitopatia dal nome cinese, sconosciuta al pubblico nostrano, si sviluppa attraverso un batterio di origine asiatica (*Candidatus liberibacter*): arrivato in Florida nel 2005, tre anni dopo aveva già colonizzato l'intero Stato deformando i frutti, rendendoli amari, atrofizzando i loro semi per poi fare ingiallire gli agrumeti, decretando la loro morte. Non esiste alcun trattamento oltre allo spianto e alla loro successiva combustione. Solo un dato: nell'ultimo decennio, la produzione di arance per succo negli Stati Uniti è diminuita del 72%.

Così facendo, si mette in campo una doppia morale, con figli e figliastri, per cui gli agrumi sudafricani varcano tranquillamente le frontiere europee anche se pieni di black spot e CBS (*Phyllosticta citricarpa*), fregandosene delle numerose avvertenze, visto che, anche se sono inseriti nella *black list* della Commissione europea, trovano poi solo piccoli ed episodici divieti e stop di facciata, che vanno e vengono, rimbalzando tra l'EFSA (Autorità



Europea per la Sicurezza Alimentare con sede a Parma) e la Commissione europea senza alcuna conseguenza.

Seguono dettagli di come si sia perpetrato questo amaro "agrumicidio" contenuti in un paio di lettere.

Uccide più un foglio di carta che un esercito schierato

Di seguito trovate il testo, tradotto in italiano, della lettera emessa dal SENASA argentino (Servizio Nazionale per la Salute e Qualità degli Alimenti) diretta a Herman Van Boxem, allora coordinatore delle politiche per l'agricoltura biologica della Commissione europea, ribattendo alla precedente risposta del funzionario olandese che aveva confermato il divieto dell'utilizzo di cloro in ogni forma e contesto d'uso in fase di post-raccolta:

Caro Herman,

abbiamo ricevuto via e-mail una richiesta relativa alla decisione 2003/129 della Commissione del 25/02/03, per la quale l'Argentina non è più considerata libera da *Xantomonas campestris*. Allo stesso modo, la direttiva 2002/29/CE prevede, tra l'altro, un adeguato trattamento post-raccolta per le esportazioni di agrumi da Paesi terzi verso tale destinazione. Tutti relativi all'esportazione di agrumi biologici.

Tra i trattamenti appropriati previsti dalla normativa, è accettato l'utilizzo dell'ipoclorito di sodio. Questo principio attivo è di uso universale, sia nella sfera industriale che domestica e di libera acquisizione nel commercio. Molti Paesi lo usano come batteriostatico o battericida per la potabilizzazione dell'acqua, poiché la sua costituzione chimica rilascia agenti ossidanti (cloro attivo) che volatilizzano rapidamente. Inoltre, si può logicamente indicare che l'acqua potabile è considerata un input non agricolo consentito dalle normative sui prodotti biologici (Regolamento CE 2092/91).

Il trattamento post-raccolta pianificato viene effettuato per immersione, per breve tempo, del frutto in vaso in una soluzione di ipo-

clorito di sodio, per poi sottoporlo immediatamente a una procedura di risciacquo e spazzolatura.

Tenendo conto delle caratteristiche dell'ipoclorito, le reazioni chimiche che si verificano e la volatilità del cloro rilasciato garantiscono un ambiente di trattamento nell'ambito dei parametri accettati del cloruro per l'acqua potabile previsti dalla legislazione argentina e comunitaria (Direttiva del Consiglio 98/83/CE del 3 novembre 1998). D'altra parte, resta inteso che la disposizione dell'allegato II, parte E, del regolamento CE 2092/91 include l'ipoclorito di sodio come prodotto autorizzato che gode di un'importante storia di utilizzo nella sanificazione di attrezzature e utensili.

Il basso livello di residui di cloro attivo presentato dall'uso dell'ipoclorito ha reso diffuso questo principio attivo in tutto il mondo.

Pertanto, e al fine di chiarire la compatibilità dell'uso tra il trattamento previsto per *Xantomonas campestris* e la condizione organica degli agrumi, comprendiamo che è possibile soddisfare il requisito stabilito dalla Decisione 2003/129/CE senza la perdita della sua condizione di prodotto biologico. È interessante notare che le spedizioni di agrumi biologici argentini vengono normalmente effettuate nel periodo maggio-settembre a causa della stagionalità della produzione e della sua natura deperibile.

Tentativo di risveglio dell'ambasciatore argentino presso l'UE

L'anno successivo al brusco stop, Roger mi ritrasmise il fax con cui le autorità argentine mi invitavano a incontrare l'ambasciatore argentino presso l'Unione Europea. A quel punto, ho preso un volo da Bologna per Bruxelles, (lo stesso che utilizzano tanti politici italiani), sperando di poter collaborare in qualche modo con le autorità argentine nella loro sede di Bruxelles, in Belgio, che con Strasburgo in Francia, cinquecento chilometri più a sud, costituisce il centro nevralgico della decisionalità dell'Unione Europea. In queste città, due fotocopie dello stesso Parlamento si sovrappongono seguendo le stesse questioni. Un circo itine-

rante di pendolari di lusso che costituisce un inutile duplicato per poter occupare più seggi di eurodeputati nominati da ciascuno dei 28 Paesi membri (27, dopo la Brexit). Una macchina burocratica che non smette di muovere persone e bagagli, le famose *cantines*, quelle grandi valigie blindate che rimpallano da una città all'altra piene di documenti, carta... e vini dell'Alsazia pagati dai contribuenti europei. Altro che simbolo della riconciliazione franco-tedesca!

La visita alla suddetta(e) ambasciata(e) argentina(e) è stata molto deludente. Illuminante solo per la scoperta della supremazia argentina nel copiare e, persino, superare gli insegnamenti del suo continente madre. L'adeguamento dei miei connazionali alla perdita di tempo, spazio e denaro si è rivelata proverbiale. Un piano di un grande edificio non era abbastanza: ce ne volevano ben tre!

Pertanto, al sesto piano si trovava "l'Ambasciata Argentina", nel settimo gli uffici della "Missione della Repubblica Argentina presso le Comunità Europee" e nell'ottavo il "Consiglio Agricolo



Tre piani di pura inefficienza burocratica.

della Repubblica Argentina”, diciamo, scrivanie e funzionari, ovviamente, clonati in triplice copia: un ambiente che, agli occhi di un imprenditore alla perenne ricerca di efficienza, sembrava un alveare densamente popolato... da inutili fuchi.

Quello che avrebbe dovuto mettere la faccia, non solo ascoltandomi ma attivandosi, era l'allora ambasciatore argentino presso l'Unione Europea, Jorge Remes Lenicov (classe 1948), platense, peronista, ex ministro dell'economia durante uno dei ciclici periodi di sbandamento economico e finanziario argentini. Lì l'ho incontrato, fresco di nomina (ha ricoperto questo "incarico premio" dal 2002 al 2011).

Dopo il filtro di alcune delle sue segretarie, dislocate sui vari piani, alla fine l'ho raggiunto e lì sono stato in grado di toccare con mano il suo disinteresse sulla questione, soprattutto grazie alla sua emblematica frase finale, con la quale ha liquidato la vicenda: "De Panfilis, inutile che continui a insistere. Non posso sollevare alcun polverone mettendo in pericolo l'intero settore, per soli quattro milioni di dollari che mi risultano si esportino dei pochi agrumi biologici che oggi abbiamo in Argentina".

Rien ne va plus. Il gioco è terminato qui, amico mio.

Così Roger è tornato a occuparsi solo dei suoi succhi, mastiando amaro in solitudine col suo mate quotidiano senza più frutta fresca da esportare, e io uguale, senza nemmeno avere la consolazione agra del mate, sapendo che sarebbe stato impossibile trovare un altro amico-produttore come lui in questo settore.



GRILLO PARLANTE – L'immobilismo è in marcia. Nessuno potrà fermarlo

In Italia, molti anni fa, fu fondato un movimento d'avanguardia artistica e politica il cui slogan era: "Perché stare fermi quando si può essere immobili?". Non solamente una posizione ferma, ma la tendenza era all'immobilismo, eliminando qualsiasi rischio che dei giovani potessero, anche per errore, creare qualche movimento incontrollato. È l'esatta rappresentazione del comportamento dell'UE riguardo alla situazione

dell'importazione delle arance bio argentine. Tutti coloro che sono interessati all'importazione agiranno sicuramente come Pigmalione, sperando e pregando perché la statua creata dall'UE prima o poi riprenda vita. Nel frattempo, durante l'attesa, sorseggiamo del mate e prepariamo un buon asado insieme a Roger.

Bere e mangiare: simboli della terra

Quando si parla di agricoltura in questa terra, non sono sempre l'aratro o i trattori i compagni più fedeli di coloro che la coltivano. Ci sono altri compari che, a prima vista, potrebbero sembrare folcloristici, e invece esaltano il valore della socializzazione che contraddistingue i contadini del Sud del mondo.

Sono due i riti-simbolo che contraddistinguono Roger e molti altri produttori latinoamericani. Uno è l'inseparabile mate che li accompagna ogni giorno fin dal primo mattino, e l'altro, la loro abilità nel gestire l'altro rito di gruppo: l'asado (carne grigliata). Intorno a entrambi, si sviluppa gran parte della vita agricola di queste regioni.

Il mate non si beve, sono le mani che lo assorbono

Per Roger, il mate non è una semplice infusione di foglie di *yerba mate* (*Ilex paraguariensis*), pianta che ha origine proprio qui, nei bacini del Paraná, del Paraguay e del tratto superiore del fiume Uruguay, ma un rito che nasce da piante precedentemente essiccate, tagliate e macinate. Con un gusto amaro che esalta alla perfezione la presenza di tannini a lui così cari, sia all'interno di queste infusioni che nelle bottiglie di buoni vini rossi, altra sua debolezza.

Il mate ebbe origine, come rito degli indigeni Avá, nel territorio che oggi occupa parte di Paraguay, Argentina nord-orientale e Brasile meridionale. Nello stesso posto in cui seppellivano i resti dei loro cari, piantavano l'erba mate e, dopo che la pianta era cresciuta, la raccoglievano e preparavano l'infusione, che veniva

sorseggiata passandosela di mano in mano, rigorosamente in senso orario, tra i familiari disposti in circolo. Eseguiavano il rito ritenendo che in questo modo lo spirito dei cari defunti si sarebbe trasmesso alla pianta del mate per poi passare nel loro corpo e rimanere lì.

Molto prima che esistessero gli utensili che oggi conosciamo per bere il mate, i nativi sorseggiavano questo infuso semplicemente aggiungendo acqua (calda o fredda) all'erba. Come recipiente veniva usato il *bernegal* ricavato da una grande zucca (*Curcubita moschata*) tagliata nel mezzo. Per aspirare l'infuso, si impiegava una piccola canna, mentre gli incisivi assumevano la funzione di filtraggio del liquido.

Gli strumenti di gestione del mate ebbero, inoltre, una significativa evoluzione. Con il passare del tempo, la zucca sarebbe stata sostituita da vasi di porcellana smaltata della stessa forma. Poi, all'interno dell'ambiente urbano, venne utilizzata la *Lagenaria siceraria*, una piccola zucca a forma di bottiglia, chiamata *porongo* (dal quechua *purunko*). Col tempo si son utilizzati altri contenitori, in argento, corno di manzo (detto *guampa*), vetro o la classica *pezuña de vaca* (zoccolo di mucca), quest'ultima, in assoluto, la preferita da Roger.

Gli europei che vedevano i nativi assumerlo chiamarono, a priori, il mate "erba del demonio", ignorandone però la pratica e i suoi effetti. Molti hanno anche sostenuto, e sostengono tuttora, che, visto il lungo tempo che richiede questo rituale di socializzazione – che ne prevede l'assunzione tramite una particolare giostra paesana – si sia di fronte ad una bevanda adatta ai fannulloni. Di fatto, anche oggi, migliaia di locali sudamericani dedicano diverse ore al giorno a queste *mateadas*.

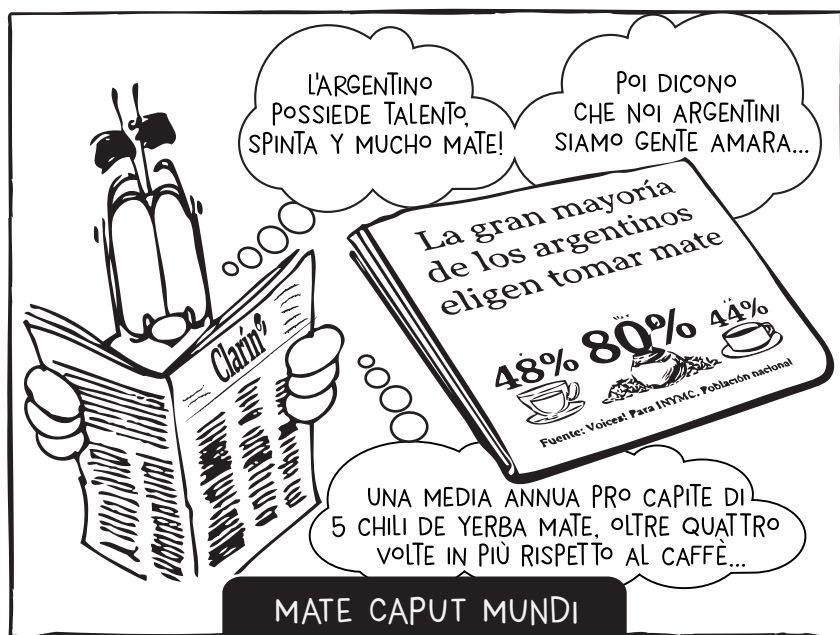
Perché il consumo del mate è limitato a pochi posti nel mondo? Fin dai primi del Settecento, il suo uso si era esteso anche alla Bolivia e al Cile. I britannici che allora si erano stabiliti nei diversi porti cileni, prendendo in mano velocemente le redini del commercio estero transandino, conobbero quindi questa bevanda, la testarono e la portarono a Londra, dove fu accolta molto bene. Si pensò, addirittura, di sostituire il mate al tradi-

zionale tè, poiché era più redditizio e, persino, più economico. Tuttavia, le missioni gesuitiche del Paraguay erano l'unico fornitore di mate e il commercio del tè dalle colonie asiatiche registrava profitti eccellenti. Anche questa idea fu respinta per paura che le foglie sudamericane potessero sconfiggere un prodotto con cui gli inglesi stavano già dominando il commercio mondiale. Allo stesso modo, gli americani si vendicarono del tè inglese, promuovendo principalmente il caffè come bevanda stimolante. Diciamo che con Roger avremmo già dovuto prevedere da questi molteplici atteggiamenti ostili che – come la storia ci insegna – alle colture non si applicano le normali logiche di mercato, ma contrapposti interessi profumatamente politici.

Il mate supera tè e caffè come fonte di antiossidanti e vitamine ed è, inoltre, l'ideale nella dieta e per iniziare la giornata di buonumore. Stimolando il sistema nervoso, mantiene la persona sveglia; per non parlare del fatto che la notevole quantità di acqua, riscaldata a 80°C, che le persone di basso reddito hanno assunto per secoli in questi Paesi del Sudamerica sia servita per metterle al riparo dai microbi e dalle malattie endemiche arrivate dal vecchio continente. Di fatto, ai popoli amerindi sono mancate tre cose per resistere ai *conquistadores* europei: il cavallo, l'acciaio e gli anticorpi.

In quegli anni Roger, infallibilmente, teneva il suo thermos di acqua calda e la *yerba mate* pronta sul bracciolo della sua fedele Opel. Allontanando la sonnolenza, queste foglie aumentavano la sua resistenza durante i frequenti viaggi Concordia-Buenos Aires-Concordia. Presto al mattino, quando "*los pajaritos cantan y el mate te levanta*" ("gli uccellini cantano e il mate ti risveglia"), come recitava una famosa *réclame* pubblicitaria di erba mate locale, Roger parte per la capitale. Ci si può dimenticare di riempire il serbatoio per percorrere i 430 chilometri programmati passando per la Ruta Nacional 14, dopo per la RN 12 e infine raccordandosi con la RN 9, in circa quattro ore di noioso rettilineo, ma mai del mate energizzante per questi lunghi percorsi, impossibili da concepire per gli standard di guida europei.

Nell'era coloniale gli spagnoli osservavano che il mate fortifi-



cava i Guaranì aumentandone la resa nel lavoro: l'effetto rimane invariato anche per questi nuovi abitanti del ventunesimo secolo.

La ricetta di Roger è quella di un *mate-mate*, come lo definisce. Da intendersi senza l'aggiunta di nessun edulcorante, zucchero, miele, stevia e altri dolcificanti non calorici che il nostro protagonista, nel suo gergo, indica come "*boludeces que desvian el sabor autentico*" ("sciocchezze che distorcono il gusto genuino"). In questo modo, compare solo una semplice schiuma che si genera nell'aggiungere l'acqua al mate (*cebar*) per la presenza di glicosidi che vengono rilasciati nella lingua.

Con questo rito energizzante iniziano i giorni di coloro che credono in una molecola, chimicamente inesistente, che i consumatori di mate chiamano empiricamente *mateina* e che in realtà non è altro che semplice caffeina con il *sombrero de gaucho*. Il fatto che si tratti di un'infusione digestiva e depuratrice per l'organismo comporta anche qualche fermata idraulica aggiuntiva nel corso delle giornate. "Questo è uno dei segreti con cui noi argentini ci ripuliamo sia dalle tossine che dai pro-

blemi quotidiani del nostro Paese” mi ha confidato Roger un giorno. Questo infuso ha acquisito un valore sociale e aggregante talmente forte che il 30 novembre in Argentina si celebra “il giorno del mate”.

Lessico del mate

Fu così che Roger, nel corso del nostro lavoro, coniò un lessico tutto suo, molto personale, collegato a questo infuso, che in Italia stavamo imparando a conoscere.

Ad esempio, *matear* (prendere il mate), per Roger non significa solo chiedere chi partecipa a un “giro di mate”, ma è anche sinonimo di “iniziare la giornata in ufficio”. C’è un detto locale che recita: “Prendendo il mate si capiscono le persone”. Da questa cerimonia si sviluppa il linguaggio del mate. La frase “Un mate non si nega a nessuno” è già sinonimo di condivisione di tempo: questa erba è ai poli opposti della televisione, ti fa conversare se sei in compagnia e pensare se sei da solo.

Da notare che in Italia si usa dire: “Un piatto di pasta non si nega a nessuno”. La finalità è la medesima, il materiale condiviso è, invece, specifico del posto. In ambedue i casi, anche se il prodotto è di scarso valore economico, organoletticamente è improducibile in altre realtà geografiche.

Ensillar el mate (sellare o rincalzare il mate), è il termine che invece corrisponde all’atto di rimuovere parte dell’erba già usata (che viene chiamata “lavata”) e aggiungerne di nuova e fresca. In questo modo il mate mantiene un sapore intenso e pieno un po’ più a lungo, senza doverlo preparare di nuovo.

Se, per esempio, un carico di agrumi molto precoci arrivava a destinazione senza sufficienti gradi Brix e un sapore un po’ aspro, Roger ci preannunciava: “Attenzione, mi sa che ci è scappato il *mate del sonso* (mate del tonto)”. In effetti, è così chiamata la persona a cui viene dato il sorso iniziale in un giro di mate, poiché il “primo” mate è considerato troppo forte. Di solito, lo beve chi lo prepara o lo si scarta del tutto.

Roger detesta i "grazie", non essendo una persona che gradisce le riverenze, anzi è qualcosa che gli dà proprio fastidio. Anche questa abitudine nasce dal mate: chi organizza il mate non deve essere mai ringraziato, perché quando un *matero*, amatore del mate, dice "grazie", restituisce il mate al *mateador*, l'organizzatore del giro con la *pava* (bollitore) in mano, e quindi non beve più. Cosa che Roger disapprova.

"Ho fretta come un *mate* di *estribo*" (*mate* della staffa) invece, è un'espressione usata quando si ha davvero poco tempo. In effetti, viene chiamato così perché i Guaranì, grandi bevitori di mate, prima di partire montando a cavallo, chiedevano un ultimo giro di mate. Per questo motivo il mate della staffa è quello preparato in modo affrettato, pur se con tutti i requisiti di un buon mate.

In Italia, si dice "il bicchiere della staffa". Anche in questo caso il significato è analogo, il materiale, però, è decisamente più alcolico!

Me puenteaste el mate ("Mi hai saltato il mate"), espressione con la quale Roger faceva notare di essere offeso perché si sentiva dimenticato. In effetti, se in un giro di mate il *mateador* "salta" qualcuno, la persona esclusa, nel linguaggio del mate, in un certo senso risulta punita.

Me quemaste la yerba ("Mi hai bruciato l'erba"), un termine ancora più forte, per Roger, di fronte a un comportamento offensivo nei suoi confronti. Di fatto, lasciare bollire l'acqua e offrire il mate troppo caldo – sopra i 75 gradi – è un'altra grave offesa, poiché l'ospite si brucia la lingua e il mate perde molte delle sue prerogative organolettiche. All'opposto, può essere considerata una seria offesa proporre un *mate frío*, cioè approntato con acqua fredda. Questi particolari determinano più la sostanza che la forma, fino a raggiungere situazioni limite, come nel popolare poema epico *gauchesco* *El Martin Fierro* (1872), che così recita: "*Cuando mozo jué casao, aunque yo lo desconfío, y decía un amigo mío, que de arrebatado y malo, mató a su mujer de un palo, porque le dio un mate frío*" (tradotto senza rima sarebbe più o meno così: "Mi ha riferito un mio amico,

anche se io ci credo il giusto, che il giovane, appena sposatosi, maltrattò crudelmente e con furia sua moglie perché gli aveva servito un mate freddo”).

Un altro gesto di rifiuto nei confronti di qualcuno può essere offrire ostentatamente il mate con la cannuccia che punta nella direzione opposta a chi lo riceverà. Per questo c'è l'espressione gauchesca che dice: *Con bombilla hacia atrás, pa' que no volvés* (“Con la cannuccia all'indietro, perché tu non ritorni”).

Roger usava anche quest'altra frase: *No se me ponga como un mate llorón* (“Non mi diventare un mate piagnone”). Questo quando ci lamentavamo di alcuni dettagli nei suoi carichi di agrumi, come le etichette mal posizionate o altri piccoli particolari; seguiva una delle sue classiche battute: “Si vede che in Italia guardate solo alle stupidaggini e non alla sostanza!” (come non dargli ragione!). Questo termine nasce dal mate schizzato o sbrodolato. Nell'usanza popolare rioplatense, quando il mate viene servito di corsa e trabocca di gocce e frammenti di *yerba mate*, significa che la visita non è gradita.

No me duerma el mate (“Non mi fare addormentare il mate”) – o anche “mate lungo” o “allungare il mate” – invece era la sua espressione preferita se qualche pagamento non arrivava puntuale. Questa frase si pronuncia quando qualcuno trattiene il mate per un tempo relativamente lungo prima di passarlo al compagno più prossimo in questa particolare giostra di socializzazione. Altra cosa è il mate troppo annacquato perché ha poca erba o molta acqua. L'organizzatore può preparare di proposito un “mate lungo”, come dice la milonga di José Larralde: *Mi viejo mate galleta: “En tu pancita verdosa... cuanto gozabo tu amargo... cuandas veces te hice largo y vos sabías porque...”* (“Nel tuo ventre verdastro... godendo del tuo amaro... quante volte mi son allungato e tu sapevi il perché”).

L'amicizia celebra messa nel rito dell'asado

Per un argentino, fare un asado significa sentirsi campione del mondo nell'argomento (soprattutto con un buon bicchiere di Malbec in mano); oppure, detta alla rioplatense, sentirsi come Carlos Gardel, il più famoso cantante di tango argentino tragicamente scomparso nel 1935, sinonimo dell'eccellenza nazionale, tanto che nel 2003 la sua voce è stata dichiarata Patrimonio dell'Umanità dall'Unesco. "Resta con colui che ti offre un asado, perché un semplice invito a cena te lo offre chiunque". Questa frase *argentinissima* significa sentirsi all'apice della propria esistenza, da soli, in famiglia o con gli amici, in un Paese in cui c'è chi sostiene che di domenica, l'aria sia composta per il 22% di ossigeno e per il 78% di aroma di grigliata.

Roger non solo non fa eccezione, ma è un grande *asador* (grigliatore). Opera quasi sempre la domenica mattina, nella sua casa di campagna a Concordia, ma l'ha fatto anche sulla griglia della mia casa in Toscana, ai piedi del Monte Amiata.

Dopo una tranquilla colazione, l'ascolto del notiziario della Radio del Litoral e una veloce lettura del *Diario El Herald*o, iniziano i preparativi per un buon *asado criollo*.

Le danze si aprono con la pulizia della griglia, che viene strofinata attentamente con un giornale vecchio e poi sgrassata con un limone o una cipolla tagliati a metà. Al limite, l'operazione può essere integrata con l'uso di un panno pulito imbevuto di aceto. Niente di più, il fuoco fa il resto!

Nel frattempo, si procede ad accendere un piccolo fuoco con un unico fiammifero all'interno di una lattina per cominciare a fare le braci. A questo punto, obbligatoriamente, inizia lo spuntino *pre-asado* (*la picada*), con fette di salame accompagnate da formaggi che, accanto al fuoco, diventano vere leggende domestiche. Il rito richiede il suo tempo. L'accensione della legna e la conseguente produzione di braci è devoluta a poche cassette di frutta poste al centro di tronchi di legno, in questo caso rigorosamente di *ñandubay* (*Prosopis affinis*), con i pezzi più grandi sopra e quelli più piccoli, che vengono accesi, sotto. Senza usare

rotoli di giornale, carbonella né tantomeno prendere scorciatoie come alcol, cera, paraffina o altri combustibili, perché il gusto finale della carne ne pagherebbe le conseguenze, oltre a far inalberare il nostro protagonista!

Queste operazioni sono un'ottima scusa per un primo bicchiere, rigorosamente di buon rosso, a cui seguono vari altri.



Montenero d'Orcia, Toscana, con Roger e la sua *manta de asado* fumante (aprile 2007).

Non appena tutte le braci sono di un rosso acceso, si distribuiscono uniformemente sotto la griglia. Questo consente di ridurre e rendere omogenea l'intensità del calore: infatti, non si deve cucinare col fuoco, ma solo con il calore generato dalle braci, che dovrebbero essere sempre "vive", visto che non si deve arrostitire mai col fumo!

In piedi accanto al fuoco, Roger esprime appieno la sua personalità, munito del fondamentale strumento, emblema dell'esperto grigliatore: il suo coltello, rigorosamente del famoso marchio nazionale Arbolito, con la lama sempre ben affilata. Attrezzo fondamentale per i suoi *asados*.

L'ospite, speciale o familiare che sia, deve rispettare el *asador*. E un buon grigliatore come Roger questo non lo suggerisce, lo pretende. In altre parole, non c'è altro da fare che sedersi lontani dalla griglia, fermi e pazienti. Di fatto, lo stesso Roger dice: "La vita è come una grigliata. C'è sempre qualcuno che suda tutto il giorno perché altri stiano seduti e mangino".

Quindi frasi come: "Penso che alla salsiccia manchi il fuoco", "Hai abbastanza brace per finire di cuocere?", "Hai già aggiunto altro sale?". Oppure: "Il fuoco nella griglia non è troppo alto?", "lo lo abbasserei un altro poco" potrebbero costare un richiamo pesante, essendo considerate sfacciate interferenze, tanto più se relative alla tecnica di cottura della carne. Questi "molestatori seriali della griglia", che frustrano la pazienza del nostro esperto grigliatore, non sono da lui tollerati né sopportati silenziosamente. Per non parlare di quelli che, in un eccesso di audacia, passano il palmo della mano sulla griglia, cercando di capire se "manca il fuoco": loro rischiano addirittura la flagellazione a opera del suo coltello sempre pronto!

Amare la carne senza baciarne l'anima

La scelta di Roger cade quasi sempre su una *manta* (coperta) di *asado* o sul più classico "*asado a strisce*" (*tira de asado*), che si realizza a partire dal taglio trasversale delle costole di vitello e che, come tante altre grandi creazioni argentine, è nata da una furbizia.

Nel 1882 fu installato il primo mattatoio di bovini in tutto il Sudamerica, The River Plate Fresh Meat Co. (chissà se è per questo che Roger è fan della squadra che ne porta il nome). Questa azienda di capitali inglesi cominciò a inviare a Londra i vari tagli, che venivano interamente disossati. Gli stranieri infatti accettavano solo tagli alti di filetto, lombo, petto, tutti senza osso. Per questo motivo, le costole venivano scartate intere, considerandole di qualità e valore inferiori. In seguito, quando per la prima volta fu portata una sega dall'Europa per tagliare le mezzene, a qualcuno degli addetti locali si è accesa la lampadina! Tagliando



I Sabourin sfidano i terreni sabbiosi a Concordia.

le costole in modo che vi rimanessero attaccate delle strisce di carne larghe il giusto per poterle nasconderle sotto la cintura, le si poteva portare a casa e arrostarle. In questo modo la sega e l'astuzia dei lavoratori hanno cambiato per sempre la storia della carne argentina. Questo cibo non era per loro un regalo, ma una vera conquista! È stato quindi nei freddi frigoriferi argentini che questi scarti "riciclati" dagli operai (da quelle parti non si dice mai "rubati!") hanno dato origine all'asado argentino.



GRILLO PARLANTE – Ubi maior minor cessat

In questo delirio di trigliceridi, colesterolo e untuosità varie, ho paura che la nostra attesa perché Roger e altri produttori argentini di agrumi bio ci mandino il loro prodotti non sia ancora terminata. Poche cose cambieranno. Ci sono delle speranze? Per risposta, vi racconto una mia piccola esperienza rispetto alla Stevia rebaudiana, pianta conosciuta da millenni in Sudamerica, dall'altissimo potere dolcificante e con valore calorico vicino allo zero. Dall'inizio dell'era del biologico, tutte le aziende italiane hanno cercato di utilizzarla. Invano, perché non era considerata un alimento commestibile. Tutto restò immobile per anni, poi un bel giorno l'ho trovata, come ingrediente, in una conosciutissima e scura bevanda gassata analcolica nata in Atlanta nel 1886. La sintesi è: tutto si smuove quando dei colossi spingono una porta, riuscendo a trovare chiavi che altri non riescono ad avere.

Triade coloniale sempre al potere

In virtù della sua origine di conquista, il Sudafrica è diventato un rifugio coloniale di olandesi, inglesi e tedeschi. Gli olandesi arrivarono a metà del Seicento prendendosi la colonia in mano dai portoghesi. Poco dopo arrivarono gli inglesi, con l'intenzione di trasformarla in una colonia britannica. Ci riuscirono solo a metà. Fu così che i contadini di origine olandese, i Boeri, per sottrarsi al domino britannico, si rifugiarono nell'entroterra, non solo avendo la meglio sulla popolazione indigena locale, ma pren-

dendo anche il controllo della proprietà terriera. Nel tempo, pur rappresentando solo il 5% della popolazione complessiva del Sudafrica, ottennero il controllo politico. La terza e ultima componente della triade arrivò nel tardo Ottocento, occupando l'Africa sud-occidentale e creando la Deutsch-Südwestafrika (DSWA). Insieme hanno cercato e poi trovato un modo per raggiungere un accordo su base economica integrandosi in un sistema di commercio privilegiato ("Preferenza del Commonwealth"). Quando la Gran Bretagna entrò nella CEE, che ora ha abbandonato con la sua capricciosa Brexit, la Convenzione di Lomé stabilì preferenze commerciali per le esportazioni dei Paesi ACP (Gruppo degli stati dell'Africa, dei Caraibi e del Pacifico), guarda caso, con sede a Bruxelles, escludendo dei benefici l'Europa occidentale e il Sudamerica.

La triade si rese conto che non era più il tempo dei fucili: era ora di occuparsi di affari, controllando ormai le più grandi aziende del Sudafrica, compresa quella degli agrumi.

Un'unione d'intenti da cui noi latinoamericani dovremmo imparare. Più di due milioni di tonnellate di agrumi che vedono l'Olanda e il Regno Unito come principali importatori, a cui si aggiunge l'importante ruolo teutonico anche nel consumo.

Da: Franco De Panfilis <francodepanfilis@organicsur.it>

Inviato: martedì 25 aprile 2017 14:55

A: Roger – Eca [roger@ecaagroindustria.com]

Oggetto: R: La storia della famiglia Sabourin

Caro Roger,

Grazie per l'e-mail di ieri che mi racconta la tua storia di famiglia.

Ormai son passati quasi quindici anni da quando è iniziato questo ingiusto boicottaggio dei nostri agrumi biologici! Un giorno lo denuncerò con nomi e cognomi.

Il 22 luglio di ogni anno è un giorno triste, quasi come una ricorrenza funebre. Le persone non ricordano più questa vicenda e fino a che punto questa situazione ha superato le più nere previsioni rispetto a quando potremmo riprendere il nostro lavoro.

Dopo qualche anno di lutto, ho dovuto ingoiare saliva, chiudere il naso – per nulla facile, vista la mia fisionomia –, e viaggiare lontano dal mio cuore per trovare agrumi biologici in Sudafrica, quasi al confine con la Namibia. Questi altri agrumi provengono da zone in cui gli elefanti invadono le piantagioni di pompelmi e arance.

Nel loro tempo libero, invece di andare dal macellaio per farsi una delle nostre tira de asado e preparare una pacifica grigliata, vanno in jeep a caccia di zebre nei loro immensi ranch. Contadini in apparenza anglosassoni che al nostro palato sono una zuppa teutonica con retrogusto olandese. Molto difficile da digerire per le usanze argentine. Come confrontare i nostri asados con i biltong² sudafricani? Offrono fette di carne di zebra essiccata a persone come noi, per cui anche mangiare carne di cavallo, così comune per gli europei, è un vero sacrilegio!

So che il problema è sempre lì, allo stesso punto, e le carte sono an-

² *Biltong*: parola di origine olandese, da *bil* (scamone) e *tong* (lingua o striscia). Cibo tipico della cultura afrikaner diffusa in Sudafrica, Zimbabwe e Namibia. Si tratta di una preparazione di carne secca, appena macerata con aceto, zucchero, pepe e spezie (principalmente coriandolo), a base di carne di zebra o anche struzzo, impala, cudù e altri animali, che viene poi tagliata a strisce. Il suo consumo è molto diffuso localmente, sebbene ne venga esportato ogni anno un valore di ben 3 miliardi di rand sudafricani (quasi 200 milioni di dollari).

cora mescolate male. Il mercato è crudele. Morto un santo se ne crea un altro. Ma noi non siamo morti di morte naturale. Ci hanno ucciso! Temo che ancora per molto tempo non avremmo la libertà necessaria per unire produzioni pulite e consumatori consapevoli.

Sappiamo che l'asino si lega dove vuole il suo padrone, quindi queste situazioni che sorgono da un conflitto di identità, discorsi populistici, inni e bandiere nazionaliste minacciano di amareggiare la nostra esistenza ancora per lungo tempo.

Sai che non sono bevitore di mate, non per evitare di condividere amarezze, ma qui ci hanno proprio avvelenato il nostro pozzo d'acqua cristallina. Al di là di ogni pessimismo, confido che prima o poi prevarrà lo stato di diritto, senza continuare giorno dopo giorno, anno dopo anno in questo ridicolo ed enorme divieto senza precedenti. Sicuramente arriveranno tempi migliori per l'Argentina, dove ormai da troppo tempo c'è solo un accordo sul disaccordo, anche per difendere una delle sue produzioni di eccellenza. Comunque, Roger, vedremo... nel frattempo, che ne dici di organizzare un altro asado con del buon vino, lì o qui?

Un forte abbraccio, Franco

The background of the entire page is a collage. At the top, there are several apples and a pear. In the middle, there are more apples and a branch with leaves. At the bottom, there is a large ship, the 'RUDOCIA', sailing on the water. The ship has two smokestacks and the name 'RUDOCIA' is visible on its side. The collage is in a muted, artistic style.

Capitolo quattro

**La crepa patagonica:
Charles Darwin, Julio Roca,
Perito Moreno e... Tito Garrido**

General Roca (Alto Valle, Argentina)

Ricognizione del territorio

La Patagonia è la regione più enigmatica racchiusa in un Paese già enigmatico di suo. Uno dei territori più indomiti del pianeta, un'area geografica separata da tutto il resto, o quasi, da una cesura, una fenditura che determina una separazione tra i confini territoriali e non solo. Qui, tanti frutticoltori con le loro produzioni, da un secolo, continuano a cercare il loro posto nel mondo, nel tentativo di colmare queste distanze.

Tra gli sforzi agricoli più notevoli e apprezzati di questa zona desertica argentina, vi è la produzione di pere e mele. Fruttaioli che vivono su questi appezzamenti produttivi chiamati *chacras*, termine che proviene dal quechua *chábara*, che rappresenta una delle prime parole che gli spagnoli si trovarono ad ascoltare al loro arrivo in questo subcontinente. Uomini e donne, i *chacareños*, le cui attenzioni e speranze si concentrano in tre mesi dell'anno, il periodo della raccolta: in novanta giorni, da metà gennaio a metà aprile, si giocano tutto.

Nel 1997 iniziai a occuparmi di queste colture a Mendoza, dove per un decennio, avevo immaginato di poter realizzare un lavoro che fosse per tutta la vita, insieme con il mio amico Felipe, fino a quando le vicissitudini personali e del mercato ci hanno "tagliato le gambe"¹. Mendoza, con un clima tipicamente andino, quasi mediterraneo, ci garantiva, sì, una grande precocità nella produzione di queste pomacee, ma non offriva le stesse garanzie di *savoir-faire* agricole della produzione patagonica dell'Alto Valle de Rio Negro e Neuquén, la cui geografia è diversa,

¹ "Mi hanno tagliato le gambe": tra le frasi più famose e radicate nel sentimento argentino; fu pronunciata da Maradona, quando, nel giugno 1994, nel bel mezzo della Coppa del Mondo, fu sospeso per essere risultato positivo all'efedrina. Così gli argentini sono rimasti senza il "Pibe de Oro" e senza la coppa. Un famoso allenatore argentino del volley, molto noto anche in Italia, un giorno ha detto che "chi vince festeggia, chi perde spiega".

con laghi, montagne e foreste a ovest, coste e scogliere a est, il resto quasi tutto pianura e deserto, con grandi estensioni di steppa dedicate alla pastorizia ovina.

Nella zona del fiume Río Negro, che taglia il nord della regione, tuttavia, l'uomo è riuscito a impiantare una vera e propria oasi all'interno di un desolato altopiano patagonico, dove queste pomacee crescono perfettamente, succose e lucenti, seguite da mani esperte, costituendo già un marchio registrato in un'area frutticola d'eccellenza nota come "Alto Valle". Una lingua di terra lunga cento chilometri, che costeggia a nord il grande corso d'acqua, è stata trasformata in un luogo privilegiato. Un'area che cambia i suoi colori a seconda delle stagioni, tingendosi di giallo e arancio in autunno, di un verde tenue d'estate, di varie tonalità di marrone d'inverno, per poi esplodere in un trionfo di rosa e bianco in primavera, quando le piante iniziano a fiorire.

La storia dietro queste pere e mele

I primi alberi da frutto arrivarono in Sudamerica tra il 1526 e il 1575, simultaneamente attraverso diversi percorsi, man mano che i *conquistadores* si attestavano nel territorio. Per impiantare le primissime piante di pere e mele nel margine settentrionale della Patagonia, tuttavia, avremmo dovuto aspettare altri quattrocento anni. Prima di allora, nessuno era stato tanto audace da avventurarsi in questi territori desertici, è solo dagli inizi del Novecento che si può individuare l'anno zero per queste coltivazioni. A quei tempi, osare vivere in una zona dove si potrebbe letteralmente finire spazzati via dal vento non era cosa da tutti. I primi pereti e meleti sono stati piantati nel 1912, quando il sistema di conduzione prevedeva una disposizione libera, senza nessun portainnesto. Per questo motivo, un meleto, ad esempio, richiedeva fino a dodici anni per raggiungere la piena produzione. Più che un investimento a lungo termine, era una scommessa a vita. Fu solo nella primavera del 1921 che un certo

Carlos Bartels, innestatore specializzato in alberi da frutto, portò nella regione una selezione di mele di diverse varietà, e a quel punto le cose cominciarono a prendere colore.

Il personaggio che presento in questo capitolo si chiama Roberto Garrido, per gli amici Tito, in un'altra zona dell'Argentina dove i soprannomi sono d'obbligo. Come molti figli di immigrati, nella sua lunga carriera di produttore di pomacee, lui incarna una figura emblematica in virtù dell'impegno per la sua terra. Convinto campesino fin dalla giovanissima età, seguì le orme del padre, mettendo a dimora nuove varietà di pere e mele, studiando il terreno e il clima, commercializzando i suoi frutti e integrandosi con diversi altri produttori vicini di casa. In sostanza, un *chacarero* fatto e finito!

Nel 1918, Isaac Garrido (1896-1951) padre di Roberto, originario di El Barco de Ávila, un piccolo paese della Castiglia e León, quando aveva poco più di 21 anni, era emigrato in questo deserto, dove ancora era tutto da fare e per giunta nel pieno del periodo pandemico della micidiale influenza "spagnola". Qualche anno dopo, nel 1921, egli contribuì personalmente alla nascita del primo canale di irrigazione dell'intera regione. Ed è allora che incontra il grande matematico Julio Rey Pastor (1888-1962), appena arrivato da Logroño. Un altro esempio di colonizzatore che, con grande volontà imprenditoriale, ha portato in alto questo fazzoletto di terra della Patagonia. Fu così che nacque il famoso Stabilimento Rey Pastor – chiamato "1113" dagli abitanti del luogo, per il cartello chilometrico che indicava la distanza, via ferrovia, da Buenos Aires – attorno al quale prese vita la località denominata General Enrique Godoy. Passo dopo passo, un pezzo di deserto desolato divenne uno splendido frutteto con tanto di impianto di refrigerazione, scuola e persino una stazione meteorologica. Milleseicento ettari con tutto l'occorrente, così da poter iniziare, dal 1924, una produzione pionieristica. Fu in quel momento che un parroco locale esclamò: "Dio ha creato questo deserto perché questi uomini potessero sorridere alla vista degli alberi da frutto". Col tempo, questo immenso podere è stato praticamente abbandonato, era nato

infatti ai piedi di una *barda*², in terreni che si caratterizzano per suoli eccessivamente alcalini con un tipico microclima che prevede terribili gelate invernali a cui seguono estati infernali.

Nel momento in cui scrivo, sono passati esattamente cento anni da quando il padre di Tito piantò le prime Williams. La prima fattura d'acquisto del vivaio, infatti, riporta la dicitura: "agosto 1920".

Tito, il più giovane dei suoi fratelli, nacque nel 1945 e perse suo padre Isaac in tenera età. Dall'età di sei anni, trascorse l'infanzia come convittore alloggiando in una scuola rurale, educato secondo i rigidi principi religiosi dell'epoca, sperimentando sulla propria pelle come felicità e solitudine siano antonimi. In Patagonia, più che in altre latitudini, la solitudine induce ad ascoltare il vento, con le paure che porta con sé, senza poterle raccontare a nessuno. Soprattutto nei fine settimana, quando arrivano le visite per i compagni e nessuno viene per te. In tale contesto, si è forgiato il suo spirito, adattandosi naturalmente alla vita di queste lontane fattorie dagli infiniti frutteti. La sua integrità morale e il mondo agricolo creavano un connubio ideale per temprarne il carattere. Tito oggi è così, un uomo che non smette mai di avere dubbi prima di impegnarsi in qualcosa, ma che non si ferma più una volta che ha individuato il suo obiettivo. In questo mondo di alchimie agricole, l'amore gli ha dato l'impulso per una vita tra gli alberi da frutto e la passione è stato il pungolo per restarvi.

Continua tuttora a recarsi ogni giorno negli uffici dirigenziali del campo base di General Roca, con il suo passo deciso, i vivaci occhi castani e i capelli grigi un po' ribelli, in contrasto con i suoi modi educati. Così, con piglio risoluto, comincia ad affrontare le sfide quotidiane. Senza farsi notare, Tito è la voce ufficiale che introduce equilibrio in un contesto che definire imprevedibile è un eufemismo. Il suo compito principale, e di gran lunga il suo lavoro preferito, è quello di consigliare il gruppo

² *Barda*: regionalismo della Patagonia. Deriva dal termine con cui i primi coloni locali designavano gli altopiani che coincidono con i confini naturali della regione.

tecnico delle aziende agricole in modo che vengano prese le migliori decisioni.

Tito non è un politico, lo si nota a un miglio di distanza. Non recita discorsi preparati, né usa frasi prestabilite. Risponde a tutto ciò che gli viene chiesto, senza mezzi termini: è difficile che lasci senza risposta le domande o che trascuri la gestione quotidiana della produzione, forse è per questo che si sposta sempre più raramente verso l'eterna capitale, Buenos Aires, da dove di solito i responsabili di aziende di queste dimensioni tirano le fila.

Chi lo conosce in privato, sa che Tito nella vita si mostra esattamente come nel lavoro. È sicuramente arricchente frequentarlo, per la sua trasparenza e la sua propensione a condividere il sapere. Un tipo speciale, con cui, potendo scegliere, resteresti bloccato in ascensore a chiacchierare per ore senza annoiarti. Certo, se decide di difendere una qualche ragione, il suo sangue castigliano può andare in ebollizione e la sua voce alzarsi di tono, ma non per questo vi manderà a "friggere gli asparagi"!

La sua carriera è quella di un *chacarero* che non vuole stare a metà strada, ma portare le cose a compimento, pensando al futuro senza dimenticare il passato. In memoria degli inizi contadini familiari, quarant'anni dopo, Tito ha acquistato sessanta ettari dell'allora immenso podere, proprio nel cuore dell'area in cui suo padre aveva piantato le prime pere Williams. Lì vicino, suo



Barda sullo sfondo dell'azienda Antigua, settembre 2015.

figlio Sebastian ha preso possesso di un altro pezzo di terra, riaffermando l'impegno della famiglia Garrido per tale territorio e lavorando duramente per reimpiantare nuove varietà resistenti in quella particolare tipologia di suolo. Il nome di questa fattoria? Non poteva essere altro che "Antigua". Anche qui, nell'estremo Sud, i nomi non nascono per caso.

Così, viaggiando lungo i percorsi dell'Alto Valle, ci siamo avvicinati a queste vaste estensioni di frutteti che, nonostante le vicissitudini del tempo e la crisi degli ultimi anni, continuano a fornire frutta di alta qualità. Partendo dalla città di General Roca, epicentro di questa storia, iniziamo un percorso intorno alla valle di 652 chilometri quadrati. Una lingua lunga 160 chilometri, larga solo 10, che passa dai 180 a 360 metri di altitudine. Qui, alcuni di questi maghi della terra aggiungono ai paesaggi un ulteriore, eccellente biglietto da visita, oltre ai già bellissimi alberi da frutto che da settembre brillano con i loro nuovi germogli verdi, in parchi perfettamente curati: fattorie impeccabili, mantenute con passione e dedizione, senza scoraggiarsi di fronte al gravoso impegno eco-



nomico che tale cura richiede. Sforzi del genere non sono compiuti solo per mostrare con orgoglio la crescita di questi sterminati frutteti, né per smentire il detto locale che recita: *Quien trabaja la fruta, no vive ni disfruta* ("Chi tratta la frutta, né vive né se la gode"). È mia opinione che questi alberi da frutto stiano così bene perché, a furia di essere sorvegliati, si sono rinforzati.

Cercando una via d'uscita

Per adattare questa valle alle esigenze dell'uomo, ci sono voluti tempo e fatica: come dice un altro motto locale, "Non basta soffrire per fare bottiglie". Non si trattava solo di creare un'immensa distesa di pere e mele, ma anche di collocarne la produzione nei vari mercati spesso anche lontani. Era pure necessario conquistare nuovi spazi, indispensabili per realizzare uno sviluppo sostenibile. Per sopravvivere, si dovevano attuare soluzioni commerciali che non fossero suggerite esclusivamente dal coraggio. Tito ha capito che l'unica strada possibile era quella dell'integrazione: non c'era altra possibilità se non quella di convogliare la produzione di gruppo, attraverso una logistica di squadra, per mantenere una presenza più forte nei mercati dell'emisfero del Nord. Senza improvvisare. Questa unificazione di criteri, apparentemente logica e intuitiva, è difficile da attuare in un Paese dalla marcata espressione individualistica. La condivisione delle informazioni e delle possibilità nei diversi mercati è stata fondamentale. Così, Tito si è unito a Leonardo Lustig, un partner formidabile nella costruzione della rete commerciale, una persona affabile e al tempo stesso abile come poche altre. E anche a Carlos Barresi, che si è caricato sulle spalle la logistica e le spedizioni, ambiti in cui le sue qualità di diretto e duro negoziatore hanno dato grandi risultati fin dall'inizio.

Questi e altri soci fondatori hanno elaborato insieme le migliori strategie di vendita possibili per il mercato europeo, sobbarcandosi lunghi viaggi in tandem, con la frutta già arrivata a destinazione per spuntare i migliori prezzi che il mercato potesse offrire.

Resistevano in prima linea, quando c'era da dare una mano a collocare le eccedenze, massimizzando gli sforzi, in modo tale che tutti i soci che avevano conferito i loro frutti ottenessero la massima liquidazione possibile. Ruolo a volte ingrato, perché chi produce sente sempre di meritare più di quello che riceve.

Sia come sia, l'esperienza è stata talmente positiva che, a pochi anni dalla sua nascita, nel novembre 1974, il gruppo di produttori ed esportatori conosciuto come PAI (Produttori Argentini Integrati), è diventato tra i primi esportatori argentini di pere e mele. La ruota aveva cominciato a girare!

1976, la grande sfida

Nel 1976, entrò in vigore un boicottaggio nei confronti del Sudafrica. Con la "International Convention on the Suppression and Punishment of the Crime of Apartheid" si era venuta a creare una situazione difficile per l'esportazione di frutta da quel Paese verso l'Europa. Allo stesso modo, il Cile, con la dittatura di Pinochet e tre anni di repressione sulle spalle, aveva cominciato a sentire le stesse pressioni internazionali. Così, con i suoi rivali nel mirino, l'Argentina si trovò in una posizione privilegiata per esportare le sue pere e mele. La sua fresca dittatura militare, iniziata alla fine di marzo dello stesso anno, godeva ancora di quel primo periodo di grazia. Dovevano passare tre anni prima che la Commissione Interamericana per i Diritti Umani dell'OEA, nel 1979, mostrasse il cartellino rosso. La risposta del repressivo regime è stata negare l'evidenza e far stampare centinaia di migliaia di autoadesivi, con il famoso slogan "*Los Argentinos somos derechos y humanos*" ("Noi argentini siamo giusti e umani") con un abile gioco di parole e la bandiera celeste e bianca sullo sfondo. La giunta militare del generale Videla cercava di nascondere il "piano sistematico" di terrorismo di Stato e i tanti "desaparecidos" e noi, giovani incoscienti e ingenui, coprivamo i graffi delle nostre malandate biciclette con quei famosi adesivi, che avevano proprio le misure ideali (15x9 cm).



Adesivo propagandistico del regime militare argentino stampato in 250.000 copie nel 1979.



GRILLO PARLANTE – Lo sport nei campi di concentramento

Coppa Davis del 1976, grande coinvolgimento in Italia per la partecipazione, o meno, alla finale a Santiago del Cile per cercare di vincere la più importante insalatiera per gli appassionati di tennis. L'Italia vinse giocando con la maglietta rossa, un rosso molto politico, al posto del tradizionale azzurro. E forse si vendettero più mele argentine. Quando si dice che un battito d'ali di una farfalla in Brasile provoca un tornado in Texas.

Per aumentare il volume delle vendite, sembrava impossibile fare a meno dei servizi logistici della Shipping Johnson Line, compagnia di navigazione svedese che, dal 1904, aveva di fatto il monopolio dei carichi provenienti dal Sudamerica. Dall'inizio degli anni Sessanta, inoltre, aveva iniziato a occuparsi anche del trasporto di frutta fresca, con alcune tratte cargo frigo.

A quel tempo, il prezzo di mercato per una cassa di pere da 18 chili era di 5,5 dollari. Occuparsi di tutta la logistica significava

arrivare a vendere la stessa cassa per 7,5 dollari. Correre questo rischio, quindi, poteva fare veramente la differenza.

Così, quella stessa vita che gli aveva dato in dono la vocazione di *chacarero* stava spingendo Tito verso nuovi orizzonti. Chiedendogli di adeguare le sue abilità, facendolo recitare in palcoscenici lontani da quelli classici delle fattorie. Ad ogni uomo che fa scelte importanti, il destino offre almeno una grande opportunità. E in questi casi non si sfugge dall'assioma: prendere o lasciare.

Una nave cargo frigo era rimasta disponibile. Qualcuno doveva prendere la decisione di noleggiarla e soprattutto riempirla di pere verso una destinazione mai sperimentata prima. Fu in quel



Tito ai primi tempi della internazionalizzazione del gruppo.

momento che nacque un nuovo termine: “gruppo di carico”. Con grande coraggio e in varie fasi, è stata completata la prima nave con destinazione finale Scandinavia. Carico eseguito scrupolosamente a spalla. L’accesso alla nave avveniva attraverso rampe, che in realtà non erano che lunghe e traballanti assi di legno. Da lì si accedeva alle quattro stive, dove si posizionarono le 122.000 casse di pere Williams. Il numero totale di casse era stato scelto a caso dal temerario capitano della nave, stimandolo per pura assonanza numerica, senza nessun calcolo riguardo a galleggiabilità e stabilità. Tirando a indovinare si potrebbe immaginare che il numero uno stesse per il primo carico, il due, replicato, a rappresentare la voglia di condividere e i tre zeri finali come buon auspicio di migliaia di spedizioni per questo nuovo traffico marittimo di frutta.

La nave non poteva portare altro nome che *Audacia*³. Così, dalla mia natia Bahía Blanca, le intrepide pere hanno attraversato l’oceano per fare scalo al porto di Brema, in Germania. Hanno poi scaricato un’altra parte del loro audace carico a Drammen, il principale porto norvegese di importazione di frutta. Il capolinea era previsto a Helsinki: l’ormeggio in questo porto avvenne in un’atmosfera genuinamente trionfale. Quell’anno le acque all’imbocco del Golfo di Finlandia erano ghiacciate, quindi l’*Audacia* si era dovuta improvvisare rompighiaccio.

I clienti nordici resero omaggio con piatti, rulli e tamburi e Tito, naturalmente, presente per l’occasione, sentì che non solo stavano conquistando un nuovo mercato, ma anche nuovi amici. Suo principale portabandiera era il norvegese Henrik Weisser, da lì in poi “argentinnizzato” in Enrique Vaiser. Questa gioia era reciproca, “fronte e retro” direbbero gli argentini, il classico *win to win* degli anglofoni: significava mettere assieme pere di qua-

³ *Audacia*: nave cargo frigorifera così ribattezzata con bandiera uruguayana (precedentemente *Vikfrost*), varata nel 1964, con matricola IMO (International Maritime Organization) n. 6404727. Da quell’anno fino al settembre 1985, quando è stata dismessa, ha prestato innumerevoli servizi trasportando agrumi, banane, pere e mele dal Sudamerica in Europa. Tipico piroscalo di media capacità per l’epoca con 6223 DWT (stazza lorda, cioè la capacità di carico in tonnellate metriche).



La nave Audacia.

lità con eccellenti persone. Questo legame è stato ulteriormente rafforzato dalle immancabili visite all'Alto Valle. I primi quindici giorni di dicembre rimangono sempre il periodo migliore per queste scampagnate estive patagoniche. Ufficialmente, tali viaggi sono dichiarati come irrinunciabili trasferte per effettuare controlli qualità altrettanto improrogabili nella fase della pre-raccolta. In realtà, PAI mantiene uno standard di qualità elevato e uniforme. Con o senza le nostre visite. Quindi, la motivazione più importante – perché negarlo – è essere presenti a questi ritrovi e agli *asados*, momenti di genuina socializzazione, con buona carne annaffiata da buon vino rosso.

Persino un veloce *choripán*⁴ a pranzo dopo una mattinata in campagna supera di gran lunga accordi formali di qualsiasi altro tipo: videoconferenze o contratti redatti da avvocati non raggiungono mai lo stesso risultato. Va segnalato che quelli erano

⁴ *Choripán*: è il panino argentino per eccellenza; lo *street food* nazionale più semplice e gustoso. Seguendone il profumo e il denso fumo si arriva inevitabilmente a una delle bancarelle dispensatrici di prelibatezze. Due fette di pane farcito con un *chorizo* (salsiccia) alla griglia che si può gustare mangiandolo anche in piedi.

tempi in cui il mercato apprezzava molto questo ormai desueto abbinamento: l'acquisto di buona frutta motivato anche dal fatto che chi la vende è una brava persona. Tempi antichi e gloriosi.

Senza crisi non ci sono meriti

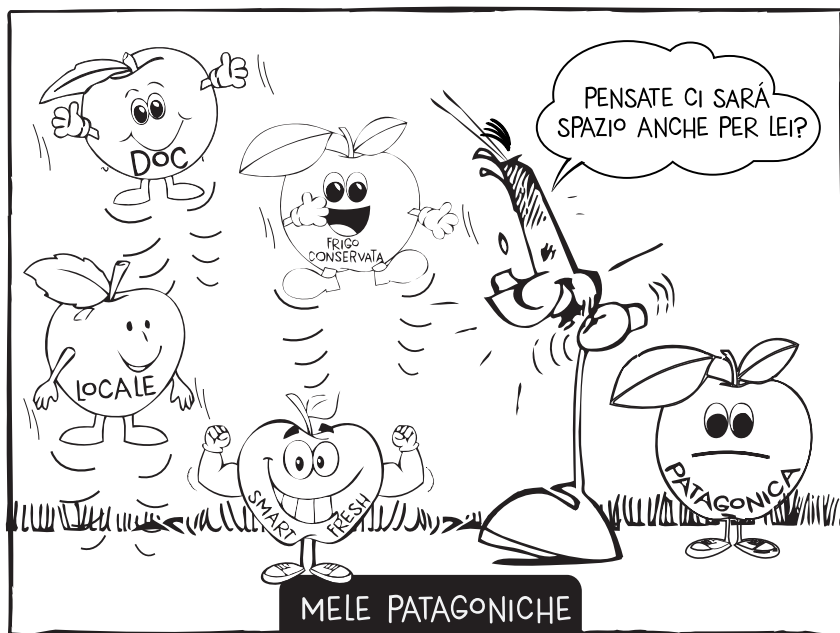
La commercializzazione di queste pere e mele aveva trovato un suo spazio con un sistema ben collaudato di liquidazione dei prezzi ai soci conferitori a fine campagna. Così, man mano, crescevano di numero. Per diversi anni, il mercato si è comportato bene, unendo una produzione di eccellenza a pubblici ricettivi. Poi è arrivato il 1981, quello che è stato definito, a ragione, l'*annus horribilis*. Improvvisamente, le porte si erano chiuse; i prezzi crollati al punto che i soci PAI si sono chiesti: "La nostra frutta, la conferiamo in conto vendita o in conto svendita?". Altri produttori si domandavano se fossero loro a essere di colpo diventati pessimisti o se avessero messo la loro frutta in mani di clienti troppo ottimisti.

L'autunno di quell'anno scoprii personalmente per la prima volta ciò che anni dopo avrei visto ripetersi spesso. Un conoscente di famiglia, Settimo Romero, amico del famoso narratore di tradizioni regionali argentine Luis Landriscina, ogni tanto, recandosi nell'Alto Valle, faceva una tappa intermedia nella nostra casa a Bahía Blanca. Brevi ma divertenti soste a base di buone *empanadas de humita*⁵, vino rosso e tanto sano umorismo. Finalmente, giunse il tempo di visitare la sua *chacra* nell'Alto Valle: un'intera giornata che si è rivelata un'istruttiva visita ai meleti. Ricordo quel viaggio molto vividamente, come se fosse ieri. Attraversavamo un tunnel di pioppi giganti che faceva piovere fo-

⁵ *Empanadas de humita*: si possono facilmente confondere con semplici *empanadas* (piccolo timballo, fagottino di pasta ripieno tipico dell'America Latina) farciti di mais dolce, che si trovano ovunque. Ma nel nord dell'Argentina, da dove proviene Luis Landriscina, il ripieno viene preparato friggendo una miscela di strutto con cipolla tritata e peperoncino macinato. Dopo averlo condito con sale e paprika, si unisce il mais dolce tritato che, grazie all'aggiunta di latte e besciamella, fa amalgamare i diversi sapori con una cottura lenta. .

glie dall'alto sul pick-up Fiat 125 Multicarga di mio padre; il mezzo ritornava a casa straripante di mele, e io pieno di domande. Quando gli chiesi: "Papà, come fanno queste aziende agricole a sopravvivere, se poi regalano tutta quella frutta?", mio padre non rispose. Rallentò la marcia, alzò il suo finestrino e fissò lo sguardo su una montagna infinita di mele fermentate che giacevano per terra in un ampio piazzale, pronte – chissà quando – a diventare sidro! Fu così che a 14 anni imparai che questo lavoro non era affatto facile. Un'altra profonda crisi si è ripetuta nel 1989, colpendo duramente non solo queste pomacee patagoniche, ma anche l'intero Paese, spingendomi a emigrare definitivamente in Italia agli inizi di settembre. Per dare l'idea attraverso un dato, l'iperinflazione argentina di quell'anno raggiunse l'incredibile cifra del 3079%!

Si potrebbe pensare che, inflazione a parte, i produttori di ortofrutta del primo mondo subiscano la stessa sorte, ma, credetemi, crisi del genere sono decisamente meno gravi nel vecchio continente. Queste terre, luogo di nascita di un papa, lo sono



anche di pere e mele arrivate quasi “dalla fine del mondo”, come si definì lo stesso pontefice. Terra che, anche in tempi di globalizzazione e di iperconnettività si allontanano sempre più dai vari mercati.

I transiti marittimi si dilatano ulteriormente. Di fatto, non ci sono più servizi diretti: inesorabilmente, si aggiungono fermate su navi *feeders* che prevedono altre fermate e trasbordi a Tangeri o Algeciras, superando così i trenta giorni (teorici) di viaggio.

I mercati internazionali, poi, stanno diventando sempre più chiusi, perfino diffidenti, non solo non festeggiano più, ma rinnegano del tutto produzioni lontane. Inoltre, la comparsa di nuove varietà di pomacee *long life* e persino l'uso di *cocktail* a base di gas che donano un elisir (chimico) di vita eterna, riducono la finestra patagonica. Quando, dopo la raccolta autunnale, i mesi passano e le mele europee si deteriorano, invece di ricorrere alla freschezza delle pomacee dell'emisfero Sud, vengono utilizzate nuove molecole di sintesi, come l'1-metilciclopropene (1-MCP), conosciuto commercialmente come *Smart Fresh*. Trattando le mele con questo gas si blocca la produzione di etilene, impedendo la maturazione. E così il consumatore non è più in grado di sapere se sta mangiando una mela fresca di nuovo raccolto o vecchia di un anno.



GRILLO PARLANTE – Il benessere della mela mummificata

Sarei curioso di conoscere dove avrebbero ambientato i Fratelli Grimm la favola di Biancaneve con la mela mummificata della strega cattiva. Il luogo più scontato è l'antico Egitto, ma anche un film di zombie non stonerebbe. Se volete approfondire questo argomento, ascoltate questa intervista radiofonica a Franco nel corso del programma “Gli sbandati”, su Rai Radio 2:





Varietà di mela Royal Gala dell'Azienda Agrícola Huracán di General Roca, pronta per essere raccolta a febbraio. Potrebbe arrivare ai mercati del Nord a partire dalla fine di marzo con un'impronta di CO2 significativamente inferiore a quella di una mela europea raccolta e frigoconservata per sei o sette mesi.

Disporre del naturale intuito utile a svolgere qualsiasi attività imprenditoriale, in questo settore e in questo Paese, non è sufficiente: essere un *chacarero* dell'Alto Valle significa avere gli occhi perfino sulla nuca.

Chi vive nel mondo dell'impresa ha dovuto affrontare tre grandi crisi, la crisi di Lehman Brothers del 2008, la crisi del debito sovrano del 2012 e l'attuale crisi dovuta alla emergenza epidemiologica del Covid-19, quest'ultima con connotati completamente inediti, poiché riguardante sia l'offerta che la domanda. Oltre a queste situazioni negative, Tito e i suoi vicini, soci produttori dell'Alto Valle, hanno subito almeno altre otto gravi battute d'arresto economico-finanziarie dal 1974 ad oggi. È chiaro che anche questa grande capacità di resistenza acquisita sul campo ha un limite. Di fatto, le parole che più si sentono pronunciare in relazione a questi appezzamenti di pere e mele non sono più "da sempre è così", ma "fino a quando potremo reggere?".

Tito sa che i cicli economici argentini non sono fluttuanti, ma semplicemente spietati. Diversi produttori-esportatori di pere e mele argentine sia locali che internazionali, da quelli più piccoli a quelli più grandi, senza eccezione, si sono ritirati dal mercato. Persino uno dei più grandi *player* dell'ortofrutta italiana, che per anni ha cercato di collocarsi come leader in questa regione, ha dovuto rinunciare al progetto ritornando sui propri passi. Alcune circostanze possono venire accettate per come sono, cambiate o ignorate, ma la realtà argentina non è facile da digerire.

In tempi di crisi, alcuni piangono e altri si preoccupano di produrre fazzoletti. È lì che viene fuori il carattere, ma ci vuole anche la conoscenza necessaria per fare le mosse giuste in un mare di acque agitate. Quando una frattura si dilata e sembra separare i mercati sempre di più, è la forza delle "reti di fiducia" di cui questo settore ha bisogno a diventare un collante essenziale. Il diradamento della comunicazione con prolungati silenzi acuisce la distanza tra quelle produzioni e il mercato dei Paesi del Nord. Tito preferisce di gran lunga le conversazioni di persona a quelle mediate dai moderni strumenti di comunicazione e, di recente, ha trovato conferma alla sua suggestiva teoria secondo cui i cellulari aiutano a rimanere connessi, ma allo stesso tempo acuiscono le distanze. La sua esperienza maturata in queste terre lo porta a valorizzare il bagaglio di conoscenze acquisite e a sminuire le conseguenze delle delusioni e delle alterne fortune che lo hanno accompagnato.

La terra "benedetta" di Charles Darwin

Molti tra noi hanno studiato Darwin a scuola, altri (spero non pochi) avranno anche letto *Viaggio di un naturalista intorno al mondo*, diario del famoso viaggio che lo scienziato compì dal 1831 al 1835 a bordo del *Beagle*, nel corso del quale visitò queste terre.

Parlando di questi parallelismi con Sebastian, figlio di Tito, che da anni si occupa e si preoccupa dell'export della frutta biologica

del gruppo, abbiamo concluso: Darwin era diventato famoso con il *Beagle* e Tito con *l'Audacia*!

Così come Darwin quasi duecento anni fa, anche Tito e i pionieri di questa valle di frutticoltori scoprirono altre specie esotiche, ma, diciamo, non altrettanto benevole: mi riferisco alla *Cydia pomonella* e alla *Cydia molesta*, note rispettivamente come carpocapsa e tignola, piccole farfalle che rappresentano un vero e proprio incubo per i frutteti. Anche se questi lepidotteri di provenienza asiatica sono presenti in una vastissima area geografica del mondo, nell'Alto Valle hanno trovato pane per i loro denti. L'avanzata di questa piaga si è arrestata per effetto del clima semi-desertico – con soli 250 mm di pioggia all'anno – e grazie al deciso intervento dell'uomo. Programmi fitosanitari rigidi con monitoraggio adeguatamente studiato, trappole a base di feromoni, tecnica della confusione sessuale, sono questi



Raccolta di pere Packams nell'Alto Valle: in otto ore di lavoro, in media, si raccolgono 900-1100 kg, ovvero circa 5000 pere. Vale la regola del 70x70: uno di questi cesti di raccolta ha una capacità di 15-17 kg circa 70 frutti. Un buon bracciante agricolo compie circa settanta viaggi al giorno (calcolo di Roberto Garrido).

i rimedi che hanno consentito, in un primo momento, di individuare questi nemici del frutticoltore e successivamente tenerli sotto controllo.

Le ottimali condizioni fitosanitarie si trasformano anche in un grande vantaggio estetico, in relazione all'aspetto di questi frutti patagonici. Al mondo ci sono poche esperienze documentate di controllo e monitoraggio di carpocapsa in grande scala, con un intervento pubblico-privato multi-istituzionale come questo. Nessuno di questi programmi, però, ha raggiunto le dimensioni di quello attuato nel nord della Patagonia, dove, in un solo colpo, si sono coperti 47.000 ettari. Il progetto, iniziato nel lontano 1996, ha permesso di acquisire e mantenere l'intera area all'interno dello status di *free fly fruit zone* riconosciuto dagli Stati Uniti dal 2005, procurando significativi vantaggi commerciali per tutto il settore. Un vero e proprio salvavita. Di fatto, quando l'Europa stava progressivamente dimenticando i propri figli emigrati dall'Europa – e le loro produzioni –, gli Stati Uniti hanno intensificato l'acquisto di pomacee argentine, soprattutto quelle con certificazione biologica. *God bless America!*

Pur esistendo nuove varietà e tecniche agronomiche per ottenere una maggiore adattabilità, le pere europee non possono nascondere un vizio di origine determinato dal clima in cui sono coltivate. Si tratta di climi diametralmente opposti: lo posso dire a ragion veduta, avendo vissuto metà della mia vita in un continente e metà nell'altro. Ventitré anni nel clima secco e ben ventilato, a volte anche troppo, tipico della Patagonia, e altri trenta in Emilia-Romagna, dove il clima è umido, afoso, sempre più caldo, poco ventilato e praticamente senza più rigidi inverni. Tutto ciò fa sì che la pera europea, e quella italiana in particolare, richiedano l'utilizzo di metodi agronomici estremi anche attraverso una massiccia applicazione di rame, metallo che conferisce a tali frutti una buccia tipicamente ruvida, dall'aspetto marmorizzato, comunemente conosciuto come rugginosità⁶.

⁶ *Rugginosità* o *russet*: colorazione che va dal marrone al rossastro. Nell'ambiente frutticolo questo termine viene utilizzato per evidenziare le macchie sulla buccia che richiamano la ruggine, effetto dei trattamenti a base di rame,



Ci sono altre fitopatie che si aggiungono all'elenco, come la maculatura bruna (*Stenphilium vesicarium*) e l'alternaria, senza contare lo spauracchio di un nuovo insetto dannoso: l'arrivo della cimice marmorata asiatica (*Halyomorpha halys*) nel modenese nel settembre del 2012. A causa della loro diffusione nei frutteti italiani, i frutticoltori locali hanno iniziato a soffrire le pene dell'inferno, culminate col disastroso raccolto del 2019, il peggiore a memoria d'uomo in Emilia-Romagna, raggiungendo il minimo storico di 363.000 tonnellate (Fonte: CSO Italia).

Ironia della sorte, un produttore locale della Patagonia di ori-

un classico metallo impiegato per contrastare diverse fitopatie degli alberi da frutto, sia fungine che batteriche. Il suo uso, e abuso, viene criticato, anche se l'attuale legislazione europea ne consente applicazioni da 1 a 4 kg/ettaro/anno, che possono essere calcolati anche su una media di sette anni, arrivando a raggiungere fino a 28 kg! L'Unione Europea elenca undici metalli pesanti: arsenico, cadmio, cobalto, cromo, mercurio, manganese, nichel, piombo, stagno, tallio e... rame. I limiti del suo impiego variano a seconda della convenienza e delle esigenze delle coltivazioni locali.

gine piemontese – al quale anni fa spiegai che le mense scolastiche italiane, per legge, non accettavano più le pere e mele dell’emisfero Sud – commentava: “Come? Neanche ora, con la comparsa della cimice, ci vogliono come ruota di scorta? Che scarsa memoria storica! Non ricordano come sono finiti entrambi i combattimenti tra il nostro pugile Carlos Monzón e Nino Benvenuti?”.

A questo punto gli chiesi: “Cosa c’entra la boxe con le pere?”.

“Semplice!” rispose. “La differenza tra le nostre pere argentine e quelle italiane è paragonabile a quella tra il volto intatto di Monzón e quello di Benvenuti, pieno di lividi alla fine dei combattimenti!”.

Questi commenti ironici, che rasentano l’offensivo, hanno il loro retroscena: niente fa più male che rimanere delusi da qualcuno che si ama (molto).

La patria che dimentica

La colonizzazione in Argentina è sempre stata strettamente legata al fenomeno migratorio, con un evidente parallelismo tra i saldi positivi dell’immigrazione e i periodi di evoluzione agricola. Con il governo del generale Julio Argentino Roca (1843-1914), per due volte presidente dell’Argentina, alla conquista di questo deserto con la forza delle armi, è seguita la vera occupazione patagonica. Non più la lotta contro i pochi indigeni rimasti, sfortunati rappresentanti di una etnia che ha pagato il prezzo dell’avanzata della colonizzazione bianca, ma del titanico lavoro dell’uomo per attecchire in queste terre. Così nel 1879, fu fondata la prima colonia con il nome di General Roca. È stata la prima della zona e il più esteso centro agricolo dell’intera valle. Grazie a diversi altri creoli autoctoni, questa ignota e vasta area del Paese è stata conquistata.

Come non ricordare il Perito Moreno (Francisco Pascasio Moreno, 1852-1919), che oggi ai turisti evoca solo uno splendido ghiacciaio da visitare, sicuramente non le gesta del più grande



Pera italiana colpita dalla cimice asiatica: in realtà, più che lividi, il temuto insetto infestante causa ponfi; in Italia, la cimice marmorata ha colpito oltre 48.000 aziende agricole con gravissimi effetti ambientali, economici e persino paesaggistici.

esploratore e conoscitore della Patagonia completamente incontaminata di allora.

Il cambiamento radicale è stato portato dai coloni. Molti di loro erano emigrati per "trovare l'America", sognando un futuro migliore; alcuni ci sono riusciti, altri no. Certamente, sono stati tutti ben accolti integrandosi con facilità: senza di loro, questa Valle (e non solo) non sarebbe tale. È quindi triste constatare come i legami di sangue fraterno rappresentino un paradosso: "Più ti conosco, peggio ti tratto". Come dimenticare tanti "azzurri" adottati come figli illustri in queste lande? Un elenco quasi infinito. A cominciare dal padre salesiano Alessandro De Stefenelli (1864-1952), ribattezzato *in loco* Alejandro Stefeneli (le doppie "e", quei "de" e altri gentilizi sono sempre di troppo per i latinoamericani), un visionario per l'epoca, e ancor di più per il luogo! Arrivato dal Trentino a seguito di una missione salesiana, nato nella Val di Non, famosa per le mele Golden Delicious (che

nel 1989 salirono alla ribalta col marchio Melinda, diventata poi, dal 2003, l'unica mela DOP italiana). Primo sacerdote ordinato in tutta la Patagonia, meteorologo, oltre che medico e farmacista a lui si debbono la prima pompa dell'acqua e la prima scuola agraria della regione.

Solo con l'arrivo della ferrovia patagonica, dal 1899, questo territorio cominciò a essere tiepidamente popolato, tanto da poter finalmente permettere, dopo la costruzione della diga Bal-lester nel 1928, un afflusso più importante di emigranti, garantendo l'irrigazione di 60.000 ettari, con una potenzialità di ben 80 m³ d'acqua al secondo.

Fu così che gran parte di queste terre si trasformarono in vere e proprie colonie italiane, ad esempio la località Cipolletti, in onore a Cesare Cipolletti (1843-1923), romano, rinomato ingegnere idraulico laureatosi con lode alla Sapienza. La sua fama arrivò in Argentina, dove fu convocato e assunto dal governo locale nel 1898 per completare gli acquedotti necessari per far nascere altre comunità.

Il caso più emblematico di questa unione italo-argentina fu però, senza dubbio, la nascita di Villa Regina (1924), città, sempre sulla Ruta 22, che taglia una valle incastonata tra gli altopiani nel nord della Patagonia. Qui un altro ingegnere idraulico, Felipe Bonoli, stretto collaboratore di Cipolletti, acquistò e suddivise in lotti cominciando da 5000 ettari per conto della Società di Colonizzazione Italo-Argentina (CIAC). Il progetto era stato deciso e approvato da Benito Mussolini in persona, finanziato dalla Banca di Roma e dalla Banca Commerciale Italiana. Una singolare iniziativa; il primo caso italiano di colonizzazione pianificata in tutto il Sudamerica, all'interno di uno schema più ampio, chiamato le "Città del Duce" (se si vuole approfondire questa storia nel dettaglio, consiglio il saggio *Un modello fascista dell'immigrazione italiana in Argentina: Villa Regina*, di Pantaleone Sergi, «Latin American Migration Studies», giugno 2012).

Così i coloni italiani in arrivo, tra cui alcuni friulani e trentini, avevano a disposizione notevoli estensioni per impiantare i loro alberi da frutto. A un inizio promettente, quasi rivoluzionario, a

cui fece seguito una fase di grave disagio. Con la crisi mondiale del 1929, le banche che sostenevano l'esperimento fascista, rimaste a corto di liquidi, cominciarono a ipotecare i poteri dando in garanzia anche i crediti su quelli assegnati. Burattinai che dall'Italia tiravano i fili in modo maldestro, con esecutori che in Argentina complicavano la vita a quelli che ormai erano diventati *chacareros*, dimenticati dalla loro patria: una volta osannati, ora, uno ad uno, ricevettero stringenti ordini di sfratto e messa all'incanto dei loro poteri. Per farla breve, dopo aver superato le pene dell'inferno, i coloni patagonici – o, spesso i loro figli, o gli eredi legittimi –, verso la fine del 1950, riuscirono a venir fuori da questa odissea, ottenendo finalmente, in solido, i titoli di proprietà definitivi delle loro case, poteri e gli alberi da frutto ottenuti in decenni di sacrifici.

Gli eredi del Bel Paese si sentivano più argentini degli stessi argentini, pensando però, a torto, di poter mantenere un legame eterno e privilegiato con le terre italiane delle origini.

In realtà, dopo la lunga parentesi di un felice matrimonio commerciale, già agli inizi degli anni Novanta, sono iniziati i primi attriti con la madrepatria, dove sono stati promossi ripetuti boicottaggi contro alcune di queste pere e mele della Patagonia. I fattacci si sono svolti principalmente al Terminal Frutta di Ponte Somalia, a Genova. Quei *chacareros* di pere e mele, che non erano legati al ristretto "Club cargo" guidato da liguri (genovesi), scaligeri (veronesi) o romagnoli (ravennati), subivano rovineose e aberranti mazzate. È meglio non entrare nei dettagli, evitando di guadagnarmi ulteriori antipatie. Basti dire che si trattava di veri e propri atti intimidatori, angherie in parte dovute a un cambiamento rivoluzionario e irreversibile. Infatti, i terminal frutta italiani cominciavano a soffrire una vera e propria emorragia: costruiti con una vecchia logica, iniziavano a perdere dei colpi. I carichi su stiva – ovvero le pere e mele all'interno del ventre delle navi frigorifero – potevano, sì, essere perfetti per l'erogazione del freddo, permettendo un transito veloce con servizi diretti, senza scali, ma lasciavano scoperto il loro tallone d'Achille, ovvero la necessità di un unico centro dove poter con-

centrare tutto il volume per giustificare i carichi di un unico prodotto nello stesso momento. Usando il bastone e la carota, l'Italia, con Genova e Ravenna in testa, aveva detenuto per anni questo monopolio, costituendo di fatto un vero e proprio *hub* portuale per le forniture via camion di pomacee argentine sia all'Italia che al resto d'Europa. Ma, già nel 1988, le spedizioni in container dal Sudamerica cominciavano ad arrivare con più frequenza nei porti del Nord Europa, e anche del Mediterraneo, con una maggiore flessibilità logistica. Tra le prime, c'è stata la Marítima Maruba S.A. Questa piccola compagnia di navigazione, fondata da due famiglie argentine, portava sul ponte delle proprie navi alcuni contenitori di pere e mele della Patagonia sopra le stive contenenti carni e altri prodotti da cargo frigo.

L'impatto fu semplicemente dirompente! All'inizio del nuovo secolo, un altro figlio della Lanterna, il nostro amico spedizioniere Michele Guidi, aveva studiato e poi attuato una nuova rotta per le pere e le mele argentine: a gruppi di venti container alla volta, cominciarono a essere caricate a Neuquén su vagoni ferroviari che poi, al porto di Buenos Aires, venivano allacciati su navi portacontainer della compagnia marittima Grimaldi, con servizio diretto di 22 giorni. Così, in pochi anni, tutti i terminal frutta italiani, che per decenni avevano detenuto il controllo di logistica, acquisti e vendite, sono rimasti "senza pane e senza torta". Fu in quell'occasione che uno dei due proprietari dei grandi terminal esclamò: "Questi container sono il diavolo in persona!".

Il colpo di grazia vero e proprio è arrivato dopo, nel 2011. Molti piccoli e affamati *pirañas* (tra cui noi) sono arrivati a mangiarsi il Terminal Frutta genovese fino all'osso. L'amico Massimiliano, di Cold Energy, aveva iniziato a smantellare la balena morente, per tornare a lasciare quella banchina di nuovo vuota, nuda e senza fauci. Una gigantesca struttura che, passo dopo passo, si svestiva, spogliandosi di pannelli sandwich, portoni sezionali e tanto altro. La bestia, man mano che veniva sbranata, finiva caricata a pezzi, per poi partire alla volta del Sudamerica, attuando una virtuosa economia circolare: un sano riciclaggio di materiali, riusati per donare una seconda vita a "nuovi magazzini" del terzo mondo. Inol-

tre – perché negarlo – fu una rottamazione che ci rese soddisfatti come il pastorello Davide quando ha abbattuto il gigante Golia!

Vinta la piccola battaglia, la guerra ha continuato il suo corso. Ma, nella vita reale, in quella di tutti i giorni, è difficile, per non dire impossibile, per i più piccoli, e ancor più per quelli che giocano in trasferta, battere i grandi colossi locali. Il combattimento per mantenere una solida testa di ponte di pere e mele argentine in Italia è poi finito in malo modo. Quasi contemporaneamente, tutti i capitolati delle mense scolastiche italiane e anche alcuni supermercati bandirono, infatti, le pere argentine, accusandole di essere un pericoloso invasore, anche in presenza di produzione locale completamente esaurita. Di fatto, se prima degli anni Novanta eravamo quasi acclamati, successivamente, agli inizi del nuovo secolo, si dovette aspettare che finissero tutte le pere italiane, anche se ormai impresentabili. Per ironia della sorte, oggi, ci troviamo all'estremo opposto: meglio una vecchia e rugosa pera olandese Conference che una succulenta fragrante e fresca argentina William.



E parlo solo di pere, perché le mele argentine sono letteralmente scomparse dal mercato europeo più di un lustro fa. Solo la grande gelata della primavera europea del 2017 ha rinfocolato l'amore fraterno – riacceso dalla necessità – e spinto gli italiani a bussare alle porte dei produttori patagonici, pregandoli di fornire loro quelle fantastiche mele per poter assaporare nuovamente il gusto di terre lontane. Piccola parentesi di gloria; comunque: *game over*.

Le nostre pere, mele, persino le nostre prugne e altri frutti sono ora interdetti a molte tavole europee. Alla fine, nella contesa con lo strapotere della Coldiretti, abbiamo dovuto soccombere. Per effetto della nostra sconfitta, i bambini e ragazzi delle scuole italiane mangiano quotidianamente una limitata varietà di frutta, riproposta fino allo sfinimento, in considerazione della limitata scelta, determinata dall'unica, "stagionata" frutta che il vecchio continente può offrire nel periodo primaverile. In questo modo l'intolleranza per le produzioni lontane diventa il marchio di fabbrica dell'autarchia ortofrutticola.

Tuttavia, anche quando non si vince, si impara e, come dicono gli studiosi di PNL (legata ai metodi di *life coaching*), non esistono fallimenti, ma *feedback*: quindi la sconfitta più netta può regalare piccole oasi di amicizie nate in trincea, dentro territori ostili, come alcuni clienti illuminati che acquistano ancora questa buona frutta fresca dell'emisfero Sud, o come le collaborazioni sorte fra produttori di mele biodinamiche della provincia di Bolzano e quelli patagonici. Senza ingannarci, la maggior parte, tuttavia, coltiva l'oblio di fronte a un'origine comune.

Oltre a queste discriminazioni, ce ne sono altre. Quella di una madre patria così pignola che guarda con la lente d'ingrandimento solo queste "altre" pere argentine, le quali, senza alcuno "scudo" dovuto all'assenza di rugginosità, non avendo bisogno di essere trattate col rame, subiscono "un'attenzione particolare" da parte dei diversi *buyer* europei e dei responsabili del controllo qualità. Sconti imposti e persino intere partite respinte, a seconda della fortuna del mercato, allargano ulteriormente questa crepa!



Giro della Patagonia

Con la stessa illusione darwiniana, 188 anni dopo, Tito descrive questa terra con l'occhio del geografo: "Questi begli altopiani variopinti attraggono i paleontologi per i tesori preistorici che emergono da essi, svelando i segreti del passato. Per loro, è lo scenario ideale per la ricerca di antichi segni di vita animale e vegetale, un patrimonio conservato all'aria aperta e nel sottosuolo che delinea la Rotta cretacea dei dinosauri in Argentina. Per noi produttori, invece, questi massicci segnano il limite e anche il carattere delle nostre valli".

Queste stesse immagini impressionarono Charles Darwin, che arrivò in Argentina nel 1832 e un anno dopo già si sentiva parte del luogo, tanto da scrivere alla sorella: "Sono diventato un vero gaucho, bevo il mio mate e poi vado a letto comodo, con il cielo come un baldacchino, come se fossi in una culla di piume. È una vita così sana, passo tutto il giorno a cavallo, mangiando solo carne e dormendo in mezzo a un vento fresco".

Forse non ci sono altre regioni marginali del Sudamerica, con fratture così marcate sotto il profilo emotivo, e poco conosciute come la Patagonia.

Non parliamo poi della profonda spaccatura trasversale che vede su posizioni opposte persino componenti della stessa famiglia o amici di vecchia data: l'unica cosa che unisce è la visione critica e sprezzante del mondo politico, ritenuto gravemente intaccato dalla dilagante corruzione.

In effetti, quando si parla della cosiddetta *grieta*, la nostra crepa, ci si riferisce anche alla netta contrapposizione tra due blocchi politici. La crepa riferita alle pomacee riguarda invece la frattura di un'economia regionale che, a suo tempo, era considerata il gioiello della Corona e oggi si sente dimenticata e non apprezzata in patria e all'estero.

Nonostante tutto, Tito va avanti per la sua strada, condividendola con un gruppo che, testardamente, si sforza di non rimanere isolato. Così, ad ogni occasione, sfodera le sue principali armi che consistono in lezioni di geografia, storia e botanica all'unisono, condite con rudimenti di meteorologia.

Durante una delle nostre visite, ci ha impartito una delle sue lezioni scientifiche sulla sua terra: "Guardate che bel sole e che aria abbiamo! I terreni, tipici del deserto, a causa della loro bassa resistenza alle intemperie, sono classificati in *barda*, metà *barda*, metà costa e costa. Sono tutti di origine colluviale, cioè formati da detriti accumulatisi ai piedi di un pendio, dalla tessitura non molto pesante, tra franchi sabbiosi e franchi argillosi, con una velocità di infiltrazione medio-alta e un profilo profondo, ideale per l'impianto di pomacee". Ha poi spiegato che anche la mano dell'uomo ha fatto la sua parte nel plasmare questi territori. "Il clima che abbiamo qui non è sempre facile. È di tipo continentale, temperato e arido, con piogge annuali molto scarse, poco superiori a 200 millimetri, e gelate primaverili che spesso ci colpiscono". E poi conclude: "Abbiamo così sperimentato vari tipi di irrigatori e persino l'uso di candele antigelo no-fumo, aiutati da frangiventi naturali con diverse specie di pioppi. La grandine è senza dubbio il nostro peggior

nemico". Mi permetto di aggiungere che, come peggior nemico, la grandine se la gioca a pari merito con il governo di turno.

Per Tito, "Qualità", con la Q maiuscola, non è solo una parola che deriva dal latino *qualitas*: per lui, e per il suo gruppo, significa attributo, proprietà, natura associata al grado di eccellenza, superiorità e idoneità. Per raggiungerla, queste figure pionieristiche si sono rese conto che era necessario misurare e registrare le variabili atmosferiche: strumenti come termometri, barometri, pluviometri, igrometri, anemometri e, naturalmente, piranometri ed eliografi (per misurare la radiazione solare e le ore di luce), pertanto, sono estremamente diffusi.

Sarà forse per i risultati originariamente raggiunti ai tempi del padre, presente nella creazione della prima stazione meteorologica di Godoy, o forse per la passione del fratello maggiore, che per tutta la sua vita è stato uno studioso e persino un insegnante della materia, fatto sta che Tito segue sempre con attenzione i fenomeni meteorologici. Tra le sue ossessioni, *in primis*, ci sono i gravi danni causati negli ultimi anni dalle radiazioni solari ai suoi amati frutteti. Visita le fattorie munito del suo piranometro, meglio conosciuto come solarimetro o actinometro. Più che i kilowatt per metro quadrato, in realtà, Tito misura i lux (lx) attraverso un luxometro. I lumen per metro quadro influenzano le foglie e i frutti di questi alberi e rappresentano un fattore importante per prendere le decisioni giuste in fase di potatura e raccolta e non perdere valore aggiunto.

La moglie Mirtha avrebbe tutte le ragioni per dire che suo marito è un agricoltore illuminato.

Come in un film

Così, Tito si è ritrovato di colpo ad avere 75 anni, passati come un fulmine. Difficilmente lascerà la vita quotidiana dell'azienda, dove tutto è cominciato. Finché la sua salute sarà buona, non si priverà delle notti di combattimento corpo a corpo con le pe-

santi gelate primaverili e gli alberi da frutto in piena fioritura. È consapevole che dovrà ancora affrontare qualche devastazione a causa dell'inesorabile grandine. Mentre continuerà a stare al fronte, verrà assalito dagli scioperi sindacali o, come in quest'ultimo raccolto del 2020, dovrà cercare di fermare l'esodo, causato dall'emergenza epidemiologica Covid-19, dei raccoglitori tucumani, che, appena arrivato l'annuncio della quarantena, stavano girando già i tacchi verso il nord.

Una perversa combinazione di avvenimenti che compare all'inizio di ogni raccolto, sempre alla vigilia di quel periodo critico in cui questi indomiti agricoltori di *chacras* rischiano ogni volta tutto, fino al raccolto dell'anno successivo.

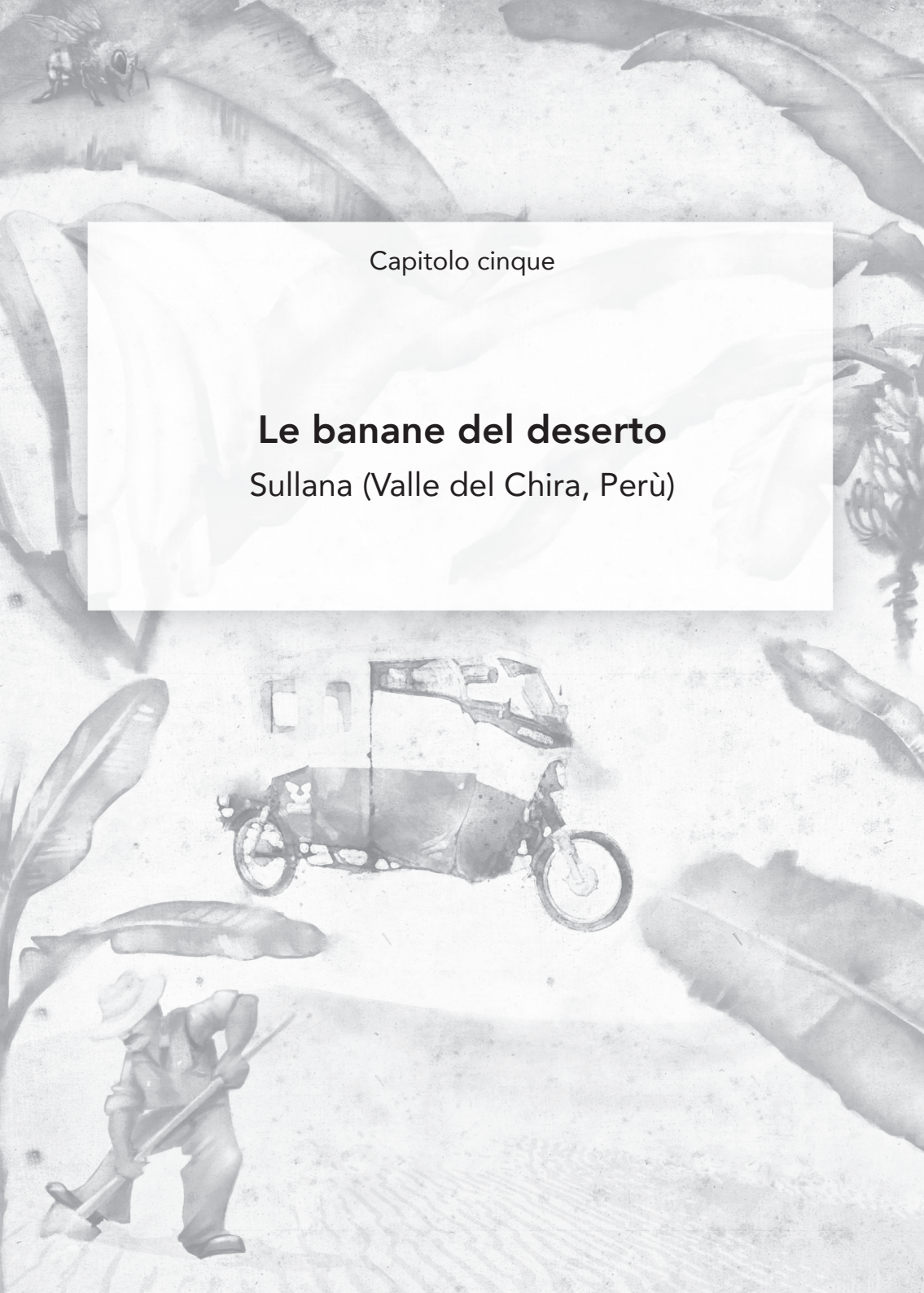
Non c'è economia più reale che quella di chi porta il cibo a tavola, di chi ottiene i frutti della terra, di chi lo trasporta, di chi lo distribuisce e di chi lo vende. Speriamo che questa nuova chiusura a cui siamo obbligati, che amplifica la distanza tra individui, non ci allontani ancora di più da quelle remote terre e, soprattutto, che la grave crisi economica non determini più vittime di quante ne mieterà la malattia.

Tito, salutandoci, riflette su questo argomento di rovente attualità: "Abbiamo dovuto convivere con altre epidemie. Mia madre, ancora molto giovane, è rimasta bloccata in quarantena nel porto di Buenos Aires, nella stessa nave che l'aveva portata dalla Spagna nel 1919. Ma ciò che può diventare fatale per molti è smettere di vivere per paura di morire. Abbiate cura di voi stessi, ma non lasciate che il panico vi paralizzi. Credo che ogni giorno stiamo diventando più poveri o – come qualcuno potrebbe dire ironicamente – ricchi asintomatici che non avvertono i sintomi della ricchezza. In tutti i modi, ricordate che ogni dicembre vi aspetto. La prossima volta che vi riceveremo nell'Alto Valle saremo tutti diversi, ma già siamo migliori".



GRILLO PARLANTE – Il coraggio di superare gli ostacoli

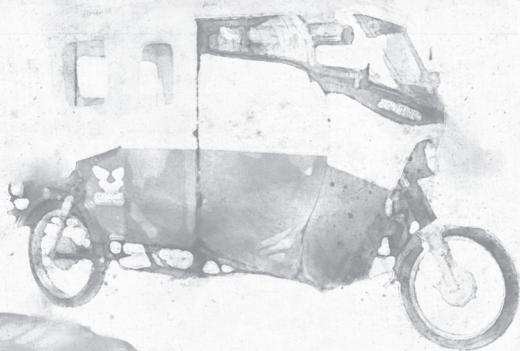
Questo capitolo, ma non solo questo, dimostra che l'Argentina sta diventando un Paese veramente ad ostacoli con freni interni ed esterni che mettono davvero paura, alcuni apparentemente insormontabili. Esempi come questi, tuttavia, dimostrano che ancora molti si danno da fare perché quelle terre continuino ad avere un futuro. In proposito, vogliamo ricordare una frase di Paolo Borsellino, magistrato italiano vittima della mafia: “Chi ha paura muore ogni giorno, chi non ha paura muore una volta sola”.

The background of the page is a detailed illustration. It features large, dark green banana leaves with prominent veins, some of which are partially cut off by the edges of the frame. In the upper left corner, a small, realistic-looking bee is shown in flight. The overall style is that of a vintage travel poster or a book cover illustration.

Capitolo cinque

Le banane del deserto

Sullana (Valle del Chira, Perù)



Cambio di rotta

La ritirata da Machala non era stata indolore. Non è mai facile separarsi da persone e progetti, persino modificare quella routine quotidiana messa a punto negli anni in cui avevamo seguito un gruppo di piccoli produttori locali.

Non avremmo più visto i cartoni bananieri forse più belli mai disegnati (modestia a parte). Gli stessi – nati, sicuramente, nella fase più creativa della nostra esistenza – erano anche frutto di produttori pieni di entusiasmo e di terre veramente variopinte. Notti insonni e successivi ping-pong fra quello che l'amico Diego aveva pensato per la stampa del mercato francese e ciò che avevo immaginato io per quello italiano, dando le ultime pennellate al lavoro grafico.

Finito questo estenuante palleggio da fondocampo, mi recavo in una vecchia tipografia di Guayaquil (Impacto Gráfico) per chiudere il match. Erano sempre sofferte chiusure al *tie-break* del quinto set, *racchettando* senza pausa finché non ti obbligavano a smettere, con il solito sipario definitivo della serranda che si abbassava sopra la nostra testa. La cosa peggiore, però, era che non avrei più frequentato quei piccoli artigiani bananieri ecuadoregni, con molti dei quali avevo stretto un forte vincolo empatico.

Non era facile lasciare un Paese così, il top in fatto di cultura bananiera, quindi bisognava pensarci bene. Le alternative per continuare in Ecuador c'erano, eccome. Potevamo appoggiarci a grandi gruppi, già ben rodati e consolidati nel tempo, per ovviare alle approssimazioni di Don Rómulo. Lì in zona c'era sempre l'amico Pablo Prieto, pioniere del mercato equo e solidale delle banane, con il quale avevamo lavorato per anni. Ma allora Prieto era legato a doppio filo a un suo rappresentante catalano. O, forse, era meglio fare da innesco a una neoformazione in-

torno al socio Leoncio e altri giovani piccoli produttori machalensi orientati verso il nuovo che avanza? La mia testa frullava e il tempo stringeva.

Un'alternativa più laboriosa e indefinita, ma sicuramente intrigante, era levare le tende da Machala e ripartire da zero in Perù. Poca distanza dal punto di vista geografico, però un approccio assai diverso alla coltura tropicale. Un divario agronomico notevole in appena trecento chilometri di distanza. Per la precisione 282, quelli che separano Machala da Sullana. A quei tempi, però, la distanza sembrava molto maggiore, per le scorie che dovevano ancora essere smaltite dopo una delle più lunghe dispute territoriali di tutto il Sudamerica. Infatti, a causa di inutili, fastidiosi ed esibizionisti posti di blocco alla frontiera, allora ci volevano ben undici ore di viaggio per spostarsi tra le due capitali bananiere. Non che oggi sia una passeggiata, occorre sempre e comunque un tempo non trascurabile: sei ore di viaggio di cui



Percorso tradizionale che tuttora unisce Guayaquil (Ecuador) a Piura (Perù), collegando le due capitali bananiere: Machala in Ecuador e Sullana in Perù.

quasi un'ora persa alla frontiera, in Huaquillas, dove i funzionari doganali hanno sempre l'atavico terrore di essere fregati da ogni passante. Un confine tuttora tra i più involontariamente ridicoli del continente, con doppio posto di blocco da entrambe le parti, cosa che provoca inutili code, dovendo i passeggeri scendere dai mezzi incolonnati in lunghe file. In questo modo, cercano di farti capire la sottile differenza che passa tra un compromesso non raggiunto e un ricatto implicito nei confronti degli innocenti migranti e pendolari di frontiera. Della serie, i Paesi dai più incerti confini sono quelli dell'umana stoltezza.

A Machala, in Ecuador, le banane avevano una lunga storia alle spalle, essendo la principale fonte di reddito dal lontano 1925. Le prime piantagioni di banane peruviane, invece, erano nate da pochissimo tempo. Precisamente nei primi anni Duemila, per mano della più grossa multinazionale del settore, fin da allora presente nella Valle del Chira. Questa novità agronomica dei bananeti peruviani in una zona semidesertica era comparsa successivamente al diffondersi di numerose fitopatie nelle classiche zone bananiere ad alto regime pluviometrico. Avversità che sembravano non manifestarsi in queste zone con clima tropicale, a 45 chilometri dall'arida costa peruviana e con soli 100 mm annui di precipitazione.

Come diceva mio nonno Francisco: "Se inseguì due conigli, ti sfuggiranno entrambi". Quindi, bisognava sceglierne uno dei due. Però prima bisognava studiare meglio il nuovo territorio.

Perlustrazione in avanscoperta

Ci ero già stato in visita conoscitiva un paio di volte e, in effetti, i bananeti peruviani erano, sì, disordinati ed eterogenei, ma apparivano sani e solidi. Neanche quaranta giorni consecutivi di soggiorno peruviano, a metà del 2006, mi avevano convinto a procedere col trasloco.

Di fatto, i sopralluoghi in quelle aree facevano venire i brividi per le improbabili infrastrutture di supporto alle piantagioni tro-

picali. Allora in Perù quasi non esistevano vasche di lavaggio in muratura. Il settanta per cento delle banane era lavato in tinozze trasportabili di lamiera, dette semplicemente *tinazas móviles*, dotate di ruote di auto destinate ormai a finire la loro vita in questo nobile utilizzo, invece di trasformarsi in pneumatici ricostruiti. Rimorchi rigorosamente dipinti di verde con il logo del gruppo bananiero di turno e il numero della rispettiva squadra di raccolta, detta *cuadrilla*. Queste folkloristiche piscine ambulanti girovagano tuttora portando il servizio a domicilio nei vari appezzamenti dei piccolissimi soci bananieri che, in media, coltivano a fatica bananeti da un ettaro. Di fatto, per queste produzioni locali, si può presupporre, con un minimo margine d'errore, il numero dei soci di ciascuno dei vari gruppi bananieri semplicemente equiparandolo per difetto agli ettari coltivati. Questo rapporto quasi matematico di 1:1 è dovuto alla riforma agraria che, fra gli anni Sessanta e Settanta, permise l'accesso alla terra a migliaia di famiglie contadine peruviane, che però, con l'andare degli anni e le nidiate di figli avuti nel frattempo, porteranno in breve a ridurre la superficie di ogni appezzamento agricolo ai minimi sindacali. Solo pochi *empresarios* potevano



GRILLO PARLANTE – L'ottusa burocrazia di cellulosa

Quattro pali piantati nel terreno, che hanno la fantasiosa funzione di stabilimento produttivo, rendono difficile la compilazione delle schede, che hanno un format prestampato per delle realtà europee. Nessun adattamento previsto dalle menti poco perspicaci dei tecnici del vecchio continente. Un'ottusità burocratica che non considera, come sarebbe logico, quell'elasticità in teoria acquisita dagli innumerevoli modelli di raccolta dei dati di controllo che viaggiano sui computer dei vari supermercati europei. Questi potrebbero adeguarsi facilmente a diverse realtà, ma evidentemente o non vogliono perdere tempo in una semplice omologazione, o altrimenti quello che per alcuni è una perdita di tempo e cellulosa, per altri rappresenta un "virtuoso" investimento di ozio esternato in montagne di risme di carta!

permettersi grandi *fundos* che costituiscono l'altra realtà produttiva di queste zone, ai poli opposti sia come estensione che come tipo di conduzione.

Le unità di taglio e confezionamento, dove ancora confluiscono molti dei caschi di banane raccolti da questi piccoli produttori, sorprendono anche i visitatori più navigati in materia. Al primo impatto con loro, infatti, la miscela di semplicità e precarietà si trasforma in pura incredulità. Pali di *bambù carrizo* piantati per terra che sorreggono una rete ombreggiante naturale (detta *estera*) fatta di foglie degli stessi bambù. Fibre vegetali, abilmente intrecciate, provenienti dalla zona di Macacarà. Queste strutture, conosciute come *empacadoras*, sono quelle che poi le *check list* europee pretendono di catalogare e, di conseguenza valutare, come stabilimenti produttivi.

La performance di queste *cuadrillas* di raccolta peruviane era lacunosa e persino imprevedibile. Per dirla eufemisticamente, e all'italiana, potevano essere considerate come "La corrida di Corrado: dilettanti allo sbaraglio". E non era una supposizione, ma un fatto confermato dai numeri: la resa alla raccolta in zona sullanense non raggiungeva neanche un terzo di quella machalense.

Altra attività molto sensibile era la modalità di raccolta. In effetti, in Ecuador, dopo il taglio, 35 o 40 caschi di circa 30 chili venivano tutti insieme agganciati delicatamente a un cavo di trasporto a mo' di trenino che, attraverso archi metallici di sostegno e un sistema di carrucole e pulegge posizionati a frange distanziate di 50-100 metri, dette *cable vías*, arrivavano speditamente a *las empacadoras*.

In Perù invece, quasi inesorabilmente, questi caschi appena tagliati venivano appoggiati sulle spalle di *caparbi campesinos*, che con notevole sforzo e destrezza, quasi come premurosi infermieri, sdraiavano il prezioso carico sopra barelle in gomma-piuma ricoperte di un logoro tessuto in vinile, per poi trasportarli freneticamente, in una corsa a ostacoli accompagnata solo dallo scricchiolio delle foglie di banane secche cadute per terra, fino al centro di confezionamento. Qui finalmente i trasportatori riu-

scivano ad asciugare la fronte impregnata di sudore mischiato all'appiccicoso lattice del casco appena raccolto.

Per non parlare della velocità e della precisione nella fase del taglio dei grandi caschi (il cespo fruttifero che subito dopo la raccolta viene a sua volta reciso in piccoli caspi o "mani" di quattro, cinque o sei banane, dette "dita"): non erano nemmeno confrontabili. Questa operazione, chiamata *desmane*, risulta fondamentale, non solo per ottenere la massima qualità alla fine della lavorazione, ma anche per determinare il reale costo di produzione, dal quale si possa evincere l'effettiva redditività di questa coltura.

Per ultimo, c'era la preoccupazione di eventi climatici estremi. Per nessun'altra zona di bananeti mondiali è più calzante il detto: "Dove arriva l'acqua, c'è ricchezza; dove non arriva, solo miseria". Era chiaro che l'acqua era un bene scarso e poco controllabile in questo territorio dell'estremo nord peruviano. Sapevamo che le preoccupazioni delle autorità locali non erano andate più in là del mantenere in vita un immenso, ma ormai logoro, invaso posizionato sul fiume Chira, per metà pieno di sedimenti. Leggevamo d'altri improbabili bacini idrici satelliti che in teoria dovevano essere completati a breve: al tempo che i locali definiscono come *ahorita*, o *todavía*, ovvero mai più...

In sintesi, la risorsa idrica sicuramente era (e continua a essere) il tallone di Achille di tutta la regione. Girava voce, inoltre, della complicata gestione del prezioso fluido tramite l'insindacabile e capricciosa volontà del consorzio irriguo locale in perenne conflitto con gli assetati *bananeros*. La irregolare e conflittuale distribuzione dell'acqua nel deserto piurano, regolamentata arbitrariamente da questi funzionari, è all'origine di continue dispute. Ancora una volta, fu un piccolo produttore locale a immortalare la situazione nel migliore dei modi, quando, riferendosi al dirigente di una delle undici giunte regionali per la gestione dell'acqua irrigua, dichiarò: "Ci sono quelli che si credono l'ultima goccia d'acqua nel deserto e in realtà non sono che un granello di sabbia".

L'alternativa per fronteggiare la fisiologica siccità era realizzare

costosi pozzi artesiani, a caro prezzo e con la concreta possibilità di trovarsi fra le mani solo acqua salmastra, oltre a un debito ipotecario con interessi a due cifre. Ai locali non rimane altro che guardare le montagne dell'est piurano e attivare il loro istinto da raddomanti, unito alla loro profonda fede religiosa, cercando di indovinare quando le nuvole gravide d'acqua andranno a scaricare piogge su queste terre assetate e bisognose di far fiorire sogni contadini.

Eppure, appena arrivano le agognate piogge, la memoria si dilava. Di fatto, alcune persone avanzano sotto la pioggia, altre semplicemente si bagnano. Diverse maniere di fronteggiare l'esistenza. E per i piurani, abituati al sole eterno, le piogge sono un intruso detestabile. Vale a dire, quando piove, tutto si paralizza, trasformandosi in un vero dilemma. Da queste parti bastano due gocce per far venire il mal di mare persino camminando sulla terraferma. Ma io mi sto riferendo a qualcosa di ben più grave: una sinergica accoppiata atmosfera-oceano, che di tanto in tanto provoca eventi caotici e imprevedibili, conosciuti come *fenómeno del Niño*. Queste manifestazioni atmosferiche potevano replicare quanto di tragico ci era già successo in Ecuador, dove però, grazie a un'infrastruttura pubblica più funzionale e pronta, le produzioni bananiere potevano comunque riprendersi velocemente. In Perù, invece, osservando gli inquietanti segni, ancora visibili, lasciati dal *Niño* costero del 1982-83 quando si ebbero 2.355 millimetri di pioggia da gennaio a maggio – o anche quello precedente, nel 1997-98, con 1.860 mm di precipitazioni da dicembre ad aprile – sembrava molto più difficile da fronteggiare “uscendone vivi”, se si fosse dovuto ripresentare. A quando il prossimo *Niño* peruviano?

Guano, tesoro maldito

C'era un'altra criticità impellente. Per aumentare le probabilità di successo della scelta bananiera peruviana, era necessario poter contare su solidi piani di fertilizzazione. In questo nuovo

contesto, una vera e propria chimera di non facile approccio. I concimi commercializzati nel posto erano, in generale, carenti nella forma e ancor di più nella sostanza. Una scelta di fertilizzanti poco ampia, che si accompagnava a valori di azoto grottescamente fasulli, che approfittavano furbescamente dei mancati controlli ministeriali peruviani. Un vero guaio per un mezzo tecnico così determinante, in una monocultura sfruttante come quella delle banane.

Tutto ciò all'interno di una cultura contadina in cui l'uso di fertilizzanti chimici permetteva di potersi comodamente esentare da un lavoro più laborioso, attingendo da diverse fonti i macro e micronutrienti per queste produzioni. Come provocatoriamente sentenziava un agronomo locale: dieci muli non fanno un cavallo da corsa! A breve, verrà il momento di occuparci delle origini e delle conseguenze di questo bianco e nefasto "ronzino". Inoltre, bisognava sfatare la presunta efficacia dell'onnipresente *guano de isla* (guano d'isola) peruviano. Il *wuanu*, che nella lingua nativa quechua, significa proprio fertilizzante, veniva ritenuto un tesoro qui, a prescindere. Il migliore al mondo. Questa qualità pomposamente decantata ha una sua logica motivazione, derivante non solo dalla storia, ma anche da un merito oggettivo, che viene dall'alimentazione "premium" dei vari uccelli che da queste parti mangiano la pregiata acciuga del Pacifico (*Engraulis ringens*), nota qui come *anchoveta*. Gli uccelli marini che nidificano su queste piattaforme costiere si cibano letteralmente di caviale, a confronto di quello che ingeriscono altri poveri volatili che ingrassano artificialmente negli allevamenti avicoli intensivi, da cui si estrae comunemente la pollina!

In primo luogo, stormi di cormorano guanay (*Leucorbo bouganivilli*), di gran lunga i più prolifici, e poi il *piquero* peruviano (*Sula variegata*) che regala un autentico spettacolo tuffandosi e immergendosi fino a quattro metri sotto il pelo dell'acqua per prendere pesci. Altri protagonisti sono i grandi e simpatici pellicani peruviani (*Pelecanus thagus*) e l'opportunista gaviota peruviana (*Larus belcheri*), uccelli tra i più presenti in questi mari che,

di fatto, partecipano al festival del buon pesce, banchettando nelle coste del Pacifico.

Tra il 1799 e il 1804, Alexander von Humboldt (1769-1859) viaggiò attraverso il continente americano e, durante il suo soggiorno peruviano, rilevò e misurò sistematicamente la corrente che, suo malgrado, prenderà il nome di questo incredibile studioso cosmopolita. Provenendo dalle coste dell'Antartide, scorre da Sud verso Nord, rinfrescando di ben otto gradi questa fascia tropicale. Il poliedrico naturalista, esploratore e geografo berlinese, percorrendo queste zone, il giorno di Natale del 1802, campionò il guano fermandosi nelle Isole di Huaura dove, peraltro, trovò uccelli sommozzatori con ali trasformate in pinne, ora conosciuti come pinguini di Humboldt (*Spheniscus humboldti*). Camminando sopra queste montagne di escrementi, associò giustamente il *wuanu* con l'antica gloria produttiva della civiltà incaica. Passarono ben cinque anni di ininterrotto viaggio latinoamericano dell'ormai ribattezzato *Alejandro de Humboldt*, quando al suo ritorno in Europa, nell'agosto del 1804, fece analizzare le pregiate campionature di guano dai più prestigiosi chimici dell'epoca, tra cui il suo amico Louis Nicolas Vauquelin. Nel novembre dello stesso anno, ebbe conferma degli eccellenti risultati analitici di questo tesoro, innescando inconsapevolmente la volata verso l'utilizzo massivo di questo concime nel mondo.

Queste storie, qui appena accennate, si trovano meglio documentate in un completo trattato scatologico, che va a coprire un vuoto riguardo a quei tempi epici, di cui consiglio la lettura: *Señores del Guano, una historia ecológica global del Pacífico*, di Gregory T. Cushman (Cambridge University Press, 2018). Purtroppo, questa pubblicazione non è disponibile in italiano. Consiglio anche una conferenza del 15 giugno 1999, che si può trovare in Rete, intitolata *El Virreinato del Perú en los ojos de Humboldt (1802); una visión crítica de la realidad social*, di Teodoro Hampe Martínez, che offre tanti ricchi spunti di quei momenti e quella natura che, oggi, inesorabilmente, sta sgretolandosi.

Quindi, è grazie a questo immenso fiume d'acqua fredda, con temperature addirittura inferiori ai 16°C, largo 600 chilometri e

profondo 400 metri, che viaggia a 50 metri all'ora e poi affiora in un caldo oceano equatoriale con temperature superiori ai 25 gradi, che nasce questo guano. Nel risalire dal profondo, le sue acque trascinano alla superficie montagne di nutrienti. La corrente, anziché addolcire il clima, lo estremizza, asciugando l'aria velocemente. È per questo motivo che la costa peruviana è così desertica, senza piogge, concedendo spazio solo a condense che scatenano una spessa coltre di nebbia sull'intero rilievo costiero sia d'estate che d'inverno, fenomeno che i locali chiamano *camanchaca*. Condizioni uniche al mondo che creano un habitat paradisiaco per i pesci e di conseguenza per gli uccelli che, grazie ai periodi di nidificazione e a reiterati voli zigzaganti, "bombardano" con i loro escrementi ben 22 isole e 9 promontori, per una estensione totale di 2.874 ettari. In questi fortunati arcipelaghi colpiti dagli escrementi, occorrono cinque o più anni per avere il nostro *wuanu* bello maturo e pronto alla "raccolta". Una manna per gli Incas e le colture condotte in suoli acidi, in quanto ricco d'azoto e fosforo, ma un vero e proprio dramma per i poveri raccoglitori, che lavorano in mezzo a queste deiezioni. Inoltre, la presenza di sali (nitrati) in questo concime, innalza il pH in terreni che ne presentano un grado già elevato. Soprattutto nella zona piurana, dove i suoli vengono dilavati dalla pioggia "*Cada muerte de ovispo*" ("A ogni morte di vescovo"), espressione che in Sudamerica denota l'infrequenza di un evento e che ha il suo corrispettivo in italiano nella frase: "A ogni morte di papa". In queste aree del *Sur del mundo*, infatti, si presume che nulla duri così a lungo!

Convincerli della necessità di sostituire con qualcos'altro l'uso del guano non era, quindi, un'impresa facile. Neanche con una nuova gamma di fertilizzanti italiani, particolarmente performanti, in possesso di un contenuto di macronutrienti dichiarato, ed effettivo, addirittura triplo rispetto al *guano de isla* commercializzato sul mercato peruviano. In sintesi, un salto abissale, considerato soprattutto che il guano d'oggi non è certo "puro" come quello dei tempi di von Humboldt, essendo mischiato con le più svariate porcherie.

A complicare ulteriormente la vicenda, nella memoria locale era sempre vivo il ricordo di un caparbio naturalista milanese, tale Antonio Raimondi, tanto stimato in Perù quanto ingiustamente sconosciuto nella sua patria, che, oltre alle varie conquiste sul campo, scrisse anche un bel trattato sull'argomento: *Informes y polémicas sobre el guano y el salitre (Perú 1854-1877)*, disponibile online. Anche questa è una lettura preziosa, soprattutto per chi voglia addentrarsi in questo maleodorante quanto interessante argomento, e anche per chi vuole rendersi conto della singolarità del personaggio e dei solidi vincoli che allora c'erano tra l'Italia e il Perù.

A proposito, in una affollata assemblea di soci bananieri, intercettai di sfuggita un paio di loro discutere animatamente dell'argomento. Uno domandò all'altro come mai nel Bel Paese avevano cambiato così radicalmente idea sul guano, sentendosi rispondere: "Ho letto che anche i politici italiani pensano che fare il voltagabbana voglia dire acquisire esperienza". Naturalmente ero del tutto d'accordo.

Di fatto, negli anni in cui cominciavamo in Perù, sentivo di stare ripercorrendo, in senso opposto, la strada di milord Camillo Benso (il famoso e non da tutti rimpianto conte di Cavour). In effetti, il conte fu il primo importatore di guano peruviano in Italia, grazie anche al supporto della banca di Liverpool, facendolo arrivare nel 1847 in Piemonte e utilizzandolo con successo nel Verellese, a partire (com'è logico) dalla sua tenuta di Leri.

Bisognava capire queste e altre sfumature della cultura locale, portando (tanta) pazienza nel tentativo di stimolare il cambiamento dal guano d'oggi a un buon lavoro di compostaggio di base, accompagnato dall'uso mirato di efficaci fertilizzanti. Di fatto, l'utilizzo del guano era visceralmente presente nell'agricoltura del posto fin dall'impero Inca, e anche dopo, durante i successivi trecento anni di dominio coloniale ispanico, trovando il suo apice a partire dal 1840, quando il Perù verrà battezzato "la repubblica del guano", restandolo per tutto il resto del diciannovesimo secolo. Allora, era così prezioso da essere considerato addirittura più importante del petrolio, scatenando persino delle guerre per il controllo di questi piccoli isolotti.

In uno dei miei arrivi a Lima, città da tempo attanagliata da un insopportabile traffico, il tassista di turno, confondendomi con un turista alle prime armi, mi disse: "*Bienvenido a esta ciudad de mierda*". Alla mia domanda se questa sua lapidaria dichiarazione fosse derivante dai fastidiosi ingorghi in mezzo al caos della mobilità cittadina, il conducente rispose: "Niente affatto, signore, è solo grazie al *guano de isla* che questa nostra città ha salvato i poveri dalla fame per decenni, permettendo, inoltre, ai ricchi, di costruire le più belle e lussuose dimore di tutta la costa del Pacifico". Aveva ragione: l'architettura è il testimone meno ricattabile della storia.

A quei tempi, la presenza degli uccelli marini era così diffusa che si accumulavano montagne di escrementi fino a 50 metri! La situazione era questa quando c'erano tanti pesci e tanti uccelli, con le loro... bocche di fuoco. Si calcola che ci fossero più di 33 milioni di volatili che, solo dal 1840 al 1880, hanno permesso, con i loro escrementi, l'export di 13 milioni di tonnellate di guano. Oggi, invece, sono rimasti meno di 3 milioni di esemplari che, in media, al netto delle estrazioni odierne, determinano al massimo 30 centimetri di guano. Sebbene l'estrazione di questa primitiva risorsa oggi risulti contingentata, vi è tuttavia il concreto rischio che entro il 2030 possa esaurirsi. Questa temuta eventualità comunque non pregiudicherebbe l'agricoltura convenzionale, che si può rivolgere al mondo della concimazione chimica. Ciò che purtroppo non è cambiato è l'indicibile situazione dei poveri lavoratori che devono raschiare a mano la spessa coltre di escrementi, immersi nel fetore di ammoniaca. Fin dalle cinque del mattino, con le tiepide deiezioni che continuano a cadere sulle loro teste, questi martiri del guano riprendono imperterriti la loro routine quotidiana, riempiendo grossi sacchi da 50 chili che, una volta colmi e cuciti, caricano sulla loro schiena, per affrontare, spesso scalzi, pendii scivolosi, lungo percorsi in cui una caduta può costare la vita.

Polvere bianca e cristallina

Il chimico tedesco, premio Nobel 1918, Fritz Haber, partendo dalla sintesi dell'ammoniaca – oltre a escogitare diversi cocktail di gas letali come armi di sterminio di massa – trovò il modo di produrre artificialmente un potente fertilizzante sintetico. Fu così che, dalla branca più empirica dell'alchimia, nacque la chimica e da questa poi “sfuggirono” alcuni mostri di laboratorio come l'urea!

Questa scoperta permise alla Germania di superare la crisi agricola causata dal blocco navale imposto dagli inglesi, che impediva l'importazione del guano nei porti teutonici. In questo modo, con la comparsa dell'urea, tutto d'un colpo, l'interesse mondiale per il guano collassò e, di conseguenza, i contadini cominciarono a disinteressarsi alla salvaguardia della fertilità e alla cura del suolo, affidandosi a un cavallo da corsa impersonato da una polvere bianca dall'azione veloce ed effimera, quasi magica, destinata a donare eterna felicità agricola.



GRILLO PARLANTE – Chiudere gli occhi per non vedere

E qui siamo davanti a un prodotto biologico, in possesso anche della certificazione del commercio equo solidale. Come si può utilizzare un mezzo tecnico ottenuto in queste disumane condizioni? Al di là delle normative tecniche cogenti di produzione, che pure lo consentono, non dovrebbe essere indispensabile una verifica a 360 gradi sull'etica e la sostenibilità dell'intero progetto? Pensiamo quanto sudore di lavoro non in regola finisce nelle morbide e odorose aziende agricole con la fogliolina verde del biologico e i vari loghi del commercio equo che sventolano allegramente! Morale: bisogna tornare a occuparsi della terra, preoccupandosi di non cadere in prodotti come l'urea, che perdendo adepti nell'agricoltura, ora ci costringono a usare persino nei motori diesel euro 6, propinandoci l'innocuo appellativo “Additivo Blu” (AUS32 Aqueous Urea Solution 32,5%). Il cavallo albino, l'hanno trasformato in un unicorno blu!

Con la diffusione dei concimi chimici, in particolar modo dell'urea, la polvere fatata si è trasformata nel peggior nemico dell'ambiente. Nello specifico, l'urea è un fertilizzante chimico che, oltre a inquinare le falde acquifere e il suolo, riducendo sensibilmente la vita microbiologica, produce ossido nitroso, un gas dell'effetto serra trecento volte più contaminante della CO_2 . Di fatto, i danni maggiori sono principalmente dovuti all'inquinamento delle acque, sia profonde che superficiali, creando peraltro una dipendenza per le colture e per gli stessi contadini. In sintesi, una storia di assuefazione oggi nota per altre droghe, che conferma come l'essere umano finisca per diventare quello che mangia.

Moisés Soto Ballester, professore bananiero del Costa Rica, esperto nella materia, disse: "La ricerca sulle banane deve cambiare rotta. Sembra che a nessuno importi che l'80% dei fertilizzanti distribuiti si disperdano, con gravi conseguenze per il produttore e per l'ambiente. L'uso di biofertilizzanti, curando la naturale rigenerazione dei terreni nell'agricoltura del futuro, è la risposta al basso tenore d'assimilazione delle piante nei tropici".



Bio per disperazione, piccole e precarie storie

In un contesto così precario, è significativa la storia di alcuni piccoli produttori che volevano salire sul carro di un'associazione bio in via di costituzione. Interpellati su quale metodo di conduzione o certificazione potevano già sfoggiare per entrarne a far parte, risposero, con un misto di innocenza e ingenuità: "Da anni godiamo della nostra auto-certificazione d'abbandono". Un altro candidato, invece, disse: "La mia piantagione è veramente sana, a residuo zero, alla pari di un'azienda agricola gestita da una vedova squattrinata". Cioè, non avendo alcuna possibilità economica di intraprendere qualsiasi pratica agronomica, lasciavano i loro appezzamenti nudi e crudi, abbandonati al vento.

Di fronte a questa situazione, come non ricordare Pier Paolo Pasolini che diceva: "Non appena un uomo rappresenta con la propria fisicità il suo modo di guadagnarsi il pane, suscita pietà". Questa pietà che, in realtà, sarebbe più idoneamente raffigurata dall'empatia, meritava assolutamente che si evitasse la peggior forma di abbandono: la mancanza di attenzione.

Fantasmì bananieri sconfitti da un sistema binario di irrigazione

Sommando le varie criticità, lo scenario era di una tensione decisionale quasi hitchcockiana, però c'era un fattore determinante che, passo dopo passo, immergendomi sempre di più in questo deserto, trovava conferma. Il clima semidesertico imperante aiutava, e molto, a contrastare naturalmente le numerose fitopatie che affliggono questa coltura. Inoltre, un sistema binario d'irrigazione, che nessuno al mondo si sognerebbe d'applicare, dimostrava di avere una funzione persino rinforzante. Ovvero, importanti apporti irrigui seguiti da lunghi periodi di carenza idrica, anche superiori al mese, determinavano una "ginnastica stomatica" tale da fare da scudo all'ingresso di spore fungine.

Sempre lo stesso professore costaricano, classe 1932, ci rac-

conta: "L'intera collezione di tutte queste malattie, principalmente a partire da spore e funghi, le abbiamo anche noi nei nostri bananeti. Ma la differenza è data dalle condizioni climatiche avverse di un clima semidesertico come quello peruviano, che fa da difesa naturale. Questo vi fa risparmiare tanto, poiché in Costa Rica il 16% del costo totale di produzione finisce nei trattamenti, come accade in altri Paesi bananieri, dove piove così tanto. Quello che più penalizza sono le esigenze cosmetiche troppo alte, non in relazione a parametri ambientali o sociali, bensì finalizzate unicamente a una ricerca della qualità estetica, addirittura superiore alle banane convenzionali! Questo fatto determina che il 20-30% del prodotto si perda in partenza, senza poter essere immesso sul mercato. Veramente, è inspiegabile come invece in altri frutti freschi si tollerino piccoli difetti visivi, che non abbassano assolutamente la qualità intrinseca. Soltanto operando un cambio di mentalità si permetterebbe alla produzione un significativo incremento, per poter raggiungere più agevolmente i principi del commercio equo e solidale", conclude l'esperto.

Si prenda il caso della *mancha roja* (*Chaetanaphothrips signipennis*) un insetto che, mangiando la buccia della banana, provoca una reazione chimica che, come recita il nome, si presenta come una rugginosità, sotto forma di chiazze rossicce; anche l'antracnosi (*Gleosporium musarium*) è una fitopatia senza alcun inconveniente per la polpa, intaccando esclusivamente l'estetica del frutto, che non compare, però, nel momento in cui le banane vengono confezionate (quando sono verdi), ma solo dopo il trasporto e la maturazione. Poi non si può non citare la temibile sigatoka nera (*Mycosphaerella musicola*), che nel clima tropicale umido devasta le foglie dei bananeti, ma risulta assente nelle piantagioni piurane. Per non parlare del *Fusarium oxysporum*, del ceppo Tropical Race (TR4), responsabile della "malattia di Panamà" che è il vero spauracchio delle banane, capace di annientare il sistema linfatico di intere piantagioni, lasciando, inoltre, il terreno infetto per decenni. Un fungo che potrebbe potenzialmente far tornare questa coltura alla situazione di un

tempo, al periodo in cui mangiarsi una banana era considerato un lusso.

Non occorre andare tanto indietro per arrivare ai tempi in cui questo frutto veniva considerato una prelibatezza per pochi eletti. Mio padre assaggiò la sua prima, agognata banana – sicuramente della varietà Gros Michel – nel suo lungo viaggio d'emigrante, nell'ottobre 1950, da Genova a Buenos Aires sul transatlantico *Conte Grande*, nell'unica fermata del viaggio transoceanico in Senegal, nel porto di Dakar.

Le banane di allora non sono le stesse che mangiamo oggi. Se, come me, siete nati dopo gli anni Cinquanta, è molto probabile che nella vostra vita abbiate assaggiato sola una varietà: la Cavendish. Ed è molto probabile che, fra alcuni anni, dovremo fare a meno anche di questa. Spiego meglio questo fatto nella puntata del programma Caterpillar di Rai Radio 2 a cui ho partecipato nel 2019, che potrete ascoltare scansionando con il cellulare questo codice:



Buttarsi a capofitto nel deserto

Sebbene ci fosse un bell'elenco di difficoltà da affrontare, sapevo che, forte della precedente esperienza in altri progetti bananieri, avevo ben chiari nella mente, e nel portafoglio, gli errori da non ripetere. Non che avessi a disposizione alchimie esoteriche, né *check list* già verificate, tantomeno contratti pronti da far sottoscrivere. Consapevole che le idee non durano a lungo se non vengono attuate, bisognava percorrere il camino tracciato passando all'azione, affidandosi alla buona sorte per trovare le persone giuste; quella fortuna che arriva solo quando uno se la guadagna con il sudore.

Fu in quel periodo che incontrai Jim. Un profeta in patria, di



Sopralluoghi nella Valle del Chira.

quelli che ogni tanto sfornano qui. Leader che non solo hanno teste brillanti, ma che si preparano a diventare le guide dei loro fratelli campesinos. Grazie a un mix di studio e conoscenze naturali, queste persone hanno l'abilità di comunicare con i produttori locali con un linguaggio e una modalità in sintonia con le usanze del posto.

Forse fu la sua gestione occasionale di un gruppo bananiero a Salitral che diede la spinta propulsiva a questo cambiamento di rotta. O forse fu merito di Diego e Joaquin che dalla Francia mi dissero: "*Sí comienzas en Perú, te seguimos*". O forse fu il mio amore per quella terra, che nel frattempo si era anche accresciuto, visto che aveva saputo regalarmi persino il figlio maschio in cui tanto speravo.

Di fatto, tutto ciò mi spinse nell'azzardata e coinvolgente decisione, con l'obiettivo finale di individuare un piccolo gruppo, che ancora non esportasse banane, da far crescere, plasmandolo in vista di un lavoro duraturo nel tempo. Il piano Marshall in salsa peruviana era in marcia. Non era facile trovare un gruppo disposto a cambiare il *chip* mentale che si era ormai imposto da queste parti, dove le abitudini si intrecciano giorno dopo giorno come un trefolo e ben presto si trasformano in una fune difficile da spezzare. Bisognava instaurare un solido lavoro bipartisan: produttori e mercato con la stessa visione. Compare così una

piccola associazione che dal 2006 era in trincea a combattere: avevano cominciato con soli ventisei soci nutrendo la speranza di poter crescere, e un giorno, chissà, riuscire a esportare in forma diretta, senza la necessità di passare necessariamente per il vaglio (o il coltello) delle multinazionali. Era già trascorso un lustro e non erano riusciti nell'impresa. Mi proposi così di aiutarli a realizzare il loro sogno, che era anche il mio.

Per partire col piede giusto, fu creato un nuovo cartone con il logo dell'associazione, scelto dai figli dei soci, alunni delle scuole locali, in modo da stimolare il loro spirito di appartenenza fin dalla radice. Tutto ciò si ottenne dopo un bel percorso di votazioni, cominciando da un primo filtro delle elementari, fino ad arrivare a democratiche elezioni generali fra mille studenti scelti dalle classi delle medie e superiori della grande scuola di Mallaritos, il paesino di riferimento.

Così, uscì dal cartonificio una scatola semplice, forse non la più bella, ma sicuramente una vera e propria bandiera che rappresentava l'origine e l'evoluzione del progetto, così come l'orgo-



glio locale e nazionale. Un istinto, forse atavico, che spingeva ad affrontare le future battaglie dietro il proprio standardo. Di fatto, un peruviano può scalare la vetta più alta del Monte Huascarán per se stesso, ma, arrivato al vertice, sicuramente planterà la bandiera del suo Paese.

L'iniziativa di creare il proprio cartone è stata molto gradita, permettendo ai piccoli produttori di capire che l'uso della scatola di cartone generica e anonima non era l'unica strada percorribile. In questo tipo di imballo l'unica traccia della loro presenza è un codice alfanumerico attraverso il quale le multinazionali delle banane oscurano ai veri protagonisti. Questa nuova scatola, con il suo valore fortemente identitario, ha fatto sì che i soci acquisissero una sorta di immunità di gregge nei confronti delle offerte destabilizzanti delle multinazionali, nei periodi di scarso raccolto.

Così cominciamo, finanziando l'avvio dell'export/import, con la promessa che ciascuna delle scatole vendute avrebbe, non solo nella grafica, ma anche nella sostanza, prodotto un effetto concreto e tangibile attraverso investimenti nelle scuole e in altre



GRILLO PARLANTE – Immunità di gregge

La tipica ricetta bananiera delle multinazionali, quasi in franchising, sicuramente funziona a meraviglia in quelle latitudini, a patto che i loro tecnici, quasi sempre provenienti dall'Ecuador, formati e allevati da questi colossi bananieri a loro immagine e somiglianza, fossero presenti al momento della raccolta. Incidendo unicamente in questa fase, si garantiscono una serrata cernita del prodotto, che permette d'affiggere il (loro) bollino solo su banane che si attengano a certi parametri. Questo modus operandi offre una veloce standardizzazione della qualità, ma di sicuro non fa accrescere lo spirito d'appartenenza e massimizzare il senso di responsabilità. E, quindi, le possibilità di sopravvivenza. Questo imbuto, al termine della fase di produzione, più che assicurare la presenza fissa di un tecnico esterno di supporto, fa sì che qualcuno possa decidere la vita (o la morte) del proprio, sudato raccolto. Una sorta di *ius primae noctis* del caspo...

attività formative. Detto, fatto: ad oggi abbiamo raggiunto 2784 containers, e così questi tre milioni di cartoni di banane hanno portato altrettanti soldi in premio Fairtrade (un dollaro al cartone), senza contare tutto ciò che è stato realizzato attraverso la fondazione PEADFAS (peadfias.blogspot.com).

L'ingranaggio cominciò a girare a buon ritmo. I volumi iniziarono a crescere alla pari dell'entusiasmo di tutti. Fu allora che capimmo che, oltre a metterci il cuore e la testa, era arrivato il momento di aprire anche il portafoglio. Non potevo esimermi dal mettere in piedi una struttura di supporto che non gravasse sulla cooperativa bananiera, ma che fosse vicina e pronta a fare da appoggio nelle sfide quotidiane. Un capannone vero e proprio, con rampe di carico e tutto l'occorrente per un sostegno agronomico. Un magazzino ben attrezzato e, una volta tanto, ampi piazzali in solido cemento dotati di colonnine di allaccio trifasico per gestire i periodi di emergenza, in caso di piogge o dei frequenti scioperi che interessano la regione. Così i piccoli produttori avrebbero potuto disporre degli agognati fertilizzanti, pronti all'uso e prefinanziati, non solo efficaci, ma anche conformi alle norme bio. In definitiva, dovevamo mettere su casa in un posto in cui era difficile non solo costruire i muri, come al solito, ma anche trasformare ex risaie, che nel tempo erano diventate discariche a cielo aperto, in un luogo valido sia per lavorare che per sognare.

Cominciò così un'opera erculeale, un vero *tour de force* durato un paio d'anni di trasferte intensive, per riuscire a costruire una bella struttura, con tanto di pannelli e portoni sezionali riciclati dallo smantellamento del Terminal Frutta di Genova (gli stessi di cui parlo nel capitolo quattro). Una Italia in miniatura, con autentici pezzi originali, nasceva dall'altra parte dell'oceano, e, oltre che funzionale, era molto carina. In fondo, che cos'è un costruttore se non un disegnatore di sogni che sa fondere funzionalità e ornamento?

Così, i soci della cooperativa cominciarono ad avere a loro disposizione, in qualsiasi momento, i mezzi tecnici necessari per "fertilizzare il futuro". Tant'è che questa frase è diventata il motto



Furgoni della Cooperativa Agraria APBOSMAN che trasportano le proprie banane alla sede di NASAM per ultimare le operazioni di palletizzazione nei periodi critici.

dell'azienda incaricata della distribuzione di questi fertilizzanti in Perù, la NASAM (Negocios Agrícolas San Martín).

Cominciava così a delinearsi la possibilità di una sede utilizzabile dai soci, senza creare un percorso forzato, per cui chi produceva dovesse per forza seguire qualche nostro vademecum. Senza presentarci come una soffocante camicia di forza, bensì come una risorsa al servizio delle necessità e contingenze del momento. Le innumerevoli difficoltà logistiche e burocratiche – è stato problematico perfino installare una normale rete elettrica industriale trifasica – fornirono la risposta alla domanda che da tempo mi ponevo: come mai nessun altro importatore di banane europeo, dei tanti ormai presenti nel Perù, ne aveva costruito uno, sostenendo così le nuove piantagioni della Valle del Chira e scommettendo sul territorio?

Cresce la resilienza tra i caschi

Le banane uscite da questo deserto trovarono un loro posto sugli scaffali di tanti punti vendita in Italia, Germania e Francia. I piccoli produttori sono finalmente i veri protagonisti, con le banane a marchio della Cooperativa APBOSMAN (Asociación de Productores de Banano Organico Sector El Monte y Anexos Mallaritos), diventata la prima cooperativa bananiera di tutto il Perù. Una cooperativa che – all'interno del commercio equosolidale Fairtrade, riconoscibile col suo codice FLO ID 18881 – gestisce quasi cinquecento piccoli agricoltori. Un deserto sabbioso punteggiato da tante oasi verdi, grazie all'apertura delle paratoie della grande diga di Poechos, che potete ammirare con il codice QR qui sotto, il cui invaso, per grazia di Dio, ancora si ostina a raccogliere le acque che arrivano dalla Cordigliera delle Ande ecuadoregna.



Benvenuti a Paquito Farm!

Piccoli campesinos come Paquito hanno fatto di questa coltura il loro pane quotidiano, imparando in pochi anni ciò che altrove è derivato dall'esperienza di quasi un secolo. Questo *exploit* è stato ottenuto con tanta buona volontà e altrettanto sacrificio. Non si può afferrare la capacità oratoria di Paquito, sondare la sua magistrale abilità nell'anafora, ovvero nell'arte del ripetere le stesse parole all'inizio delle frasi, in modo da sottolineare alcuni principi fondamentali, in generale e per la buona agricoltura. Le immagini mute che si possono catturare col nostro cellulare semplicemente leggendo il codice QR mostrano la terra di Paquito di poco più di due ettari. Come tanti altri, Paquito conosce a memoria ciascuno dei suoi meristemi di banane.



Paquito non è solo un semplice campesino di cui essere orgogliosi, ma anche un instancabile difensore dell'etica campesina all'interno di questo gruppo bananiero, sorvegliando sulla condotta degli altri soci e preoccupandosi che la storia di questa associazione risplenda, pur se a volte a intermittenza, ma mantenendo la sua lucentezza.

Paquito ha sempre agito da semplice segretario e membro di secondo livello, senza mai cercare alte cariche nella cooperativa, rappresentando però una presenza costante, a volte anche pungente, e "spettinando" la direzione di turno con osservazioni critiche, frutto di un pensiero profondo: "Se nel nostro difficile presente non ci limitassimo solo a giudicare i dirigenti del passato, la Cooperativa smarrirebbe il suo futuro".

Come per le scarpe, per capire se i contadini scelti son quelli giusti, bisogna farci un po' di strada insieme. Avvicinando il vostro smartphone al QR, potrete ascoltare e guardare le espressioni del volto di Paquito in questa mia intervista di metà 2019. Così facendo, capirete cosa vuol dire aver trovato un vero campesino:



Dopo i primi esperimenti e altrettante fregature che arrivavano dal passato, come meristemi di pessima qualità o fertilizzanti scarsi, piccoli contadini di recente convertitisi al mondo bananiero del biologico hanno tracciato la strada per sé e per i loro figli, fungendo da esempio per altri produttori. Le immagini e la

sua voce bastano più di mille parole: la doppia camicia da lavoro, gli occhiali sporchi di lattice, le mani annerite dall'onesta fatica quotidiana sulla sua terra. Che è anche la nostra.



Sopravvissuti, non per caso

Se ne è fatta di strada! Abbiamo attraversato e superato tante emergenze. Forse la peggiore è stata quella del Niño del 2017, che ha colpito tutto il Perù, ma soprattutto la costa nord, superata con notevoli sforzi. Ci sono stati complessivamente 138 morti e 459 feriti, con più di un milione e mezzo di cittadini colpiti, 13.311 chilometri di strade danneggiate, 449 ponti distrutti, 63.802 abitazioni annegate, 2870 scuole danneggiate, 3,1 miliardi di dollari di danni, replicando lo stesso flagello causato dai due precedenti fenomeni climatici analoghi. Queste e altre informazioni sull'ecatombe sono reperibili nell'impressionante ed esaustivo articolo *Root causes of recurrent catastrophe: The political ecology of El Niño-related disaster in Perù*, di Adam French e Abel Cisneros («International Journal of Disaster Risk Reduction», vol. 47, 2020).

Il Perù ha memoria corta e non si è fatto trovare pronto a fronteggiare le conseguenze di queste piogge. Il suolo assetato cominciò a inondarsi, incamerando anche tutto il fango e i sedimenti dall'alto della valle. Strade, case e piantagioni furono sommerse da furibondi fiumi spontanei comparsi dal nulla. La principale strada della costa si fermò per la caduta del ponte Virù. Vedere la Plaza de Armas di Piura allagata e il piano terra del nostro solito albergo Los Portales invaso dall'acqua ci rese chiara la dimensione dell'evento. Ognuna di queste occasioni, come le banane per la nostra clientela italiana caricate in scialuppe, ha visto momenti eroici, mobilitando una solidarietà e una

energia che, anche quando siano risultate insufficienti, hanno creato uno spirito ancora più resiliente nel gruppo. Oggi, dei 9500 piccoli produttori della valle, sono più di cinquecento quelli seguono questo progetto: ovvero il 5% dei 9000 ettari e dei 230 container che settimanalmente partono dal Perù. Giusto per dare un'idea dell'indotto creato in quest'avventura: 1500 famiglie, delle 70.000 totali coinvolte nella coltura, dipendono da Apboscman. Questo risultato ci rende orgogliosi: lo dobbiamo all'aver creduto, quando pochi lo facevano, non solo nella terra, ma nelle persone. Strade, canali, ponti, presidi sanitari, le scuole dei figli dei lavoratori hanno bisogno costante di sostegno da parte di tutti. Fra i vari progetti, sono nate tante iniziative a favore degli studenti, figli di questi campesinos o meno. Se uno ci pensa, sembra incredibile, ma quando in Italia compriamo una di queste banane, dentro c'è tutto questo... e anche di più.



Figli dei dipendenti nella scuola di Mallaritos che è stata anche sede provvisoria della Cooperativa Agraria APBOSMAM ai suoi albori (2015).

Capitolo sei

Il coraggio e il sorriso superano il passo del Ticlio

Satipo (Sierra Central, Perù)



La prima scalata

Sebbene piuttosto recente rispetto ad altri periodi di cui parlo nel libro, faccio fatica a ricordare qual è stato il momento in cui ho cominciato a vivere questo incredibile progetto come uno dei nostri. Forse è accaduto mentre viaggiavo per la prima volta sulla strada andina, scoprendo i paesaggi naturali della *Selva Central Peruana*.

L'ultima storia che racconterò si sviluppa all'interno di una particolare cornice, scaturita dall'incontro fra persone fuori dal normale, grazie alla quale qualità individuali poste al servizio di un gruppo sono confluite in un risultato singolare. Questa caratteristica, associata a una modesta caparbia, intesa come risoluta fiducia in se stesso, è diventata il marchio di fabbrica di un personaggio unico che qui, dove le Ande incontrano l'Amazzonia, ha messo a disposizione tutte le sue energie per far attecchire la produzione di zenzero e curcuma in modo originale.

Un territorio escluso dalle normali rotte di viaggio, a cui si accede attraversando altezze vicine ai cinquemila metri. Percorsi ideali per coloro nelle cui vene scorrono massicce quantità di adrenalina; un po' meno per quelli come me, che non soffrono questa dipendenza però presentano chiari sintomi acrofobici¹!

È necessario affrontare centinaia di tornanti e, ogni tanto, persino schivare il più grande dei camelidi andini, alto quasi due metri, per accedere a questo angolo del profondo Perù: imprevedibili lama (*Lama glama*), di quelli non addomesticati, improvvisamente attraversano la strada, diventando potenziali, inconsapevoli pericoli. Senza dubbio, però, i rischi peggiori sono le frane di fango e pietre che si generano dopo le piogge tor-

¹ *Acrofobia*: fobia di tipo nevrotico con sintomi somatici e psichici che predispongono alla paura delle altezze e dei luoghi elevati.

renziali e, assieme all'acqua sciolta della neve, producono i temibili *huaicos*.

La mia prima domanda all'ambasciatore del gruppo, Rolando, fu proprio cosa significasse questa parola. "È un termine *peruanissimo* che deriva dal quechua e vuol dire acqua che scende dalla montagna. Conosco qualcosa di questa lingua, sentendola parlare fin da piccolo da mia madre Alejandrina e da mia zia Emilia di Huancavelica". Poco dopo, sono tornato alla carica: "Si scrive con la y o con la i?". Dopo una breve pausa, rispose: "Penso che la tua domanda sia superflua, visto che gli Incas non avevano scrittura. Trasmettevano quasi tutto per via orale". È stato così, da queste prime spiegazioni, che mi sono accorto di avere di fronte una persona paziente e pragmatica.

Quindi ha continuato: "Come le alluvioni, i *huaicos* si verificano durante la stagione delle piogge, di solito tra dicembre e aprile. Negli ultimi anni, questi torrenti di fango sono aumentati di numero ed entità. Tutto a causa delle forti piogge che cadono sui vari bacini, ravvivando i corsi d'acqua e i torrenti, ma anche spazzando via case, colture e... strade", sorrise ironicamente, riferendosi alla strada che stavamo percorrendo, utilizzando il servizio di autobus notturni della compagnia Oltursa. Nonostante questo suo *black humor*, Rolando irradiava comunque una serena e profonda simpatia, che non solo istruiva, ma conquistava. Fu così sorprendente apprendere che gli antichi abitanti di queste terre usassero gli *huaicos* a loro vantaggio. Sì, perché quello che un tempo era un ovvio supporto per l'agricoltura, oggi è associato a valanghe e catastrofi naturali: la differenza tra essere in sintonia e subire la natura.

Strada adatta solo a coraggiosi e... temerari

Così, attraversai per la prima volta la strada nazionale PE-22 più conosciuta come "Carretera Central", che raggiunge lì, al chilometro 120, il suo punto più alto: 4.818 metri sul livello del mare (mentre la ferrovia passa a 4.843). Ad ogni modo, più alto

del Monte Bianco o di qualsiasi altro punto del continente europeo. Mi riferisco all'Abra de Anticona, comunemente noto ai locali come El Paso del Ticlio.

Un passaggio obbligatorio per Rolando quando va e torna da Lima, trasportando ogni genere di articolo – dal fondamentale imballaggio per l'export alle cartucce di toner – necessario per portare avanti una produzione artigianale di rizomi. Merce, questa, come tanto altro, reperibile solo nella capitale.

Non c'è nessuna alternativa, dunque, a questa transumanza per impostare la produzione di zenzero e curcuma in modo sartoriale, adeguandosi alle richieste dei vari mercati.

Pian piano, viaggio dopo viaggio, Huancayo, Cerro de Pasco, Tarma e altre località iniziarono a essere nomi per me familiari... Come le località di questa selva: fra le altre, Pichanaki, Mazamari, Pangoa e Oxapampa. E, viaggio dopo viaggio, ogni volta si rinnova il rito, quasi mistico, di partire incappucciati e infreddoliti, per poi arrivare finalmente, semisvestiti, alla regione di Junín. Qui, magicamente, la catena montuosa delle Ande comincia a declinare le sue aride sembianze in un lussureggiante paesaggio amazzonico, prima di raggiungere la torrida Satipo, l'epicentro di questo ultimo capitolo. Un'area del Paese andino che è sempre stata dimenticata dalle autorità di Lima: isolazionismo che la allontana sia dal progresso sia da alcune cattive usanze capitoline. Mentre transitavamo su quelle terribili curve che pendevano dalle nuvole, avvertivo l'ossigeno calare sempre di più a causa della crescente altitudine, mentre, al contrario, sentivo aumentare la mia temuta claustrofobia, senza la possibilità di aprire i finestrini sigillati all'interno di un bus ermetico. Così, iniziai ad apprezzare il sacrificio della sistematica transumanza di Rolando, che non lo privava della consueta allegria, una vitalità trasmessa da tutto il suo corpo. In quel frangente, pensai a quello che doveva essere stato per un *costeño limeño*, uno cresciuto a livello del mare, abbandonare un lavoro comodo e sicuro per le multinazionali del settore agroalimentare, rischiando ogni cosa in un progetto allora incerto. Era proprio diretto a Pichanaki, la capitale dello zenzero peruviano, quando attraversò, come un mo-

dero esploratore, per la prima volta, questa barriera geografica percorrendo la strada asfaltata più alta di tutto il Sudamerica.

Ancor di più, mi domandavo cosa ci stessi facendo io lì, nel cuore della notte, in una strada così accidentata, alla ricerca di radici che, a quel tempo, in Italia, non avevano praticamente alcuno sbocco commerciale. Le luci delle macchine e dei camion in fila indiana sembravano un serpente vestito da luci natalizie che si arrampicava sulle montagne in mezzo a una coltre di nebbia. Avvicinandoci al valico dell'Anticona, bruscamente, il termometro raggiunse i 3 gradi sottozero, e una fitta acqua mista a neve cominciò ad attaccarsi al parabrezza del nostro bus, fa-



Neve ghiacciata, nebbia e tornanti in apnea, perenni compagni di viaggio su questo valico (ma come può venire in mente di creare un *aparcamiento*, cioè un piazzale di sosta, a quasi cinquemila metri?).



Strada centrale PE-22: ieri come oggi, è una delle vie di comunicazione più problematiche di tutto il Sudamerica.

cendo sembrare i primaverili 19 gradi limegni un lontano ricordo. Fu lì, in un'aria così rarefatta – il 50% in meno di pressione dell'ossigeno rispetto al livello del mare – che, a mie spese, ho scoperto cosa significa un altro termine *quechua*, *peruanissimo*: *soroche*².

Essendo io non solo sveglio, ma vicino a un importante attacco di panico di tipo dissociativo, con Rolando e gli altri passeggeri invece già immersi in sereni e profondi sonni, cominciai a cercare il modo di placare l'ansia da dispnea, provando a scovare uno dei pochi passeggeri ancora desti, che avesse il suo sedile di fianco vuoto. L'impresa non era delle più semplici, dato che per il peruviano tipo, sentire qualsiasi veicolo in movimento equivale a mettere a un bebè un ciuccio in bocca, inducendolo velocemente al sonno. Così, dopo averlo trovato, cominciammo automaticamente a parlare della storia di questa particolare strada. Sapevo già che ai tempi della conquista ispanica, era un tranquillo cammino rurale, percorso da muli e altri animali da soma

² *Soroche*: mal di montagna generato dalla diminuzione di pressione atmosferica dovuta alle altezze elevate, che determina una minore disponibilità di ossigeno sopra i duemila metri.

e che oggi invece vedeva punte di diecimila veicoli al giorno, puntualmente mandata al collasso dai camion e bloccata da continue frane. Ma poco di più. Dalle prime parole del mio interlocutore, ho subito capito che, per mia fortuna, l'occasionale compagno di chiacchera era una specie di enciclopedia Treccani in materia. Un uomo veramente istruito e informato, che conosceva dell'architetto Carlos Enrique Guzmán, famoso studioso delle reti stradali dai tempi degli Inca. Quindi, non dovevo che ascoltarlo, sperando di raggiungere a breve quote più benevole, che però ancora non si palesavano.

"Ci sono stati tempi peggiori per accedere alla Sierra Central. Si era costretti a seguire forzatamente un percorso che iniziava a Lurín, attraversava Huaycán, Santa Eulalia e la nevosa Paria-caca, con picco di altitudine di 5.800 metri e, infine, si raggiungeva Jauja, l'antica capitale del Perù". Tra un tornante e l'altro, in un'arrampicata senza tregua, l'enciclopedia parlante che avevo inconsapevolmente ingaggiato proseguì come un fiume in piena. "Solo a partire dall'era coloniale, Lima divenne il baricentro del territorio e da lì furono tracciati quattro percorsi: a nord Piura, a sud Tacna, a nord-est Huánuco e al sud-est Cusco. A quel tempo un percorso per la Sierra Central non era nemmeno delineato e ancora oggi questa direttrice è la Cenerentola delle strade peruviane". Diciamo una italica Salerno-Reggio Calabria (Autostrada A2) in salsa sudamericana, pensai senza aprir bocca. In questo modo, il percorso, con lentezza spasmodica, andò avanti. Ormai eravamo vicini ai quattromila metri, ma ancora ben lontani dalla cima, e dentro di me si fece largo l'immagine dell'apnea come un lungo e stretto corridoio di passaggio per accedere a un altrove bellissimo. Ho così imparato che, per superare psicologicamente queste vette, ci si deve dotare di pensieri o ragionamenti da seguire nella propria testa come se fossero bollicine di aria in una versione onirica della fiaba di Pollicino. Anche se un po' più sbrigativa del solito mate di foglie di coca, l'alternativa chimica da me adottata nelle successive trasferte consistette nelle classiche cinque gocce orali del famoso ansiolitico delorazepam, coadiuvate dal mio immancabile mini-

ventilatore portatile con attacco per il cellulare. Ma quella prima volta, privo di questo kit di sopravvivenza, respirai il poco ossigeno cerebrale rimasto, cercando le bollicine virtuali più nella testa che nei polmoni, e continuai ad ascoltare il mio compagno di viaggio.

“Sappi che durante il secondo governo di Ramón Castilla, nel 1859, fu istituita una commissione per costruire la tanto sospirata ferrovia centrale, come estensione di quella già esistente tra Callao e Lima”.

“Però, come in tutto il Sudamerica, la ferrovia è mestamente fallita”, aggiunsi io, sicuro del fatto che neanche nella pianeggiante pampa argentina, dopo lo slancio ad opera degli inglesi, si fosse avverato il miracolo di una rete ferroviaria minimamente strutturata nel tempo. “Proprio così” mi rispose. “Qui in Perù l’hanno affondata, immergendola in contraddittori e infiniti studi di fattibilità. Chi voleva che la ferrovia seguisse il percorso del burrone del fiume Lurín, chi invece voleva fare in modo che il treno salisse attraverso il bacino del fiume Rímac. Quindi, meglio non fare proprio niente”. Dopo il secondo mate di coca il suo racconto andò avanti, ancora più fluente: “La corruzione ha fatto il resto. Forse ci meritiamo proprio questo, e anche oggi siamo senza treno e continueremo così per decenni”.

Tornato a casa, approfondii l’argomento, scoprendo che gli esperti avevano chiuso per sempre l’ipotesi della ferrovia con le solite tre parole di sempre, con le quali, anche a quel tempo, un tale Alberto Regal liquidò il progetto: “Possibile, ma difficile”. Quindi, solo per dare un po’ di respiro al suo racconto, gli riferii una frase di Totò, che fece affiorare un sorriso sul suo volto: “Terra ai contadini, ferrovie ai ferrovieri, cimitero ai morti”.

Poi, con l’apparizione delle autovetture in Perù, iniziò un altro andirivieni di carattere stradale. Tra il 1920 e il 1930, l’allora presidente Augusto B. Leguía decise di dar vita a una rete stradale. Era riuscito a delineare un primo tratto per collegare Lima con Lurigancho, proprio dove tuttora si trova la prigione più grande, famosa e temuta del Perù, che ospita settemila detenuti quando non ne dovrebbero entrare più di duemila!

"Più tardi, un altro presidente peruviano, Luis Miguel Sánchez Cerro, partì con forza ed entusiasmo per finire questa benedetta strada. Ma questa sua spinta finì tristemente a... Chosica". "Perché?" domandai, ansioso di conoscere il motivo di questo ennesimo rinvio. "Potrei risponderti con una frase che spiega a chiare lettere perché ancora nel 1931 il destino di questa strada non era così chiaro: la fortuna è lo scarto della pianificazione". Quindi si passò ai mandatarî seguenti e il mio professore di strada, dalla prodigiosa memoria, continuò il suo infinito racconto, con l'aiuto di un terzo *mate* con doppia razione di foglie di coca, per rendere la storia ancora più ricca di alcaloidi. "Il suo successore, un *limeño*, Óscar R. Benavides, dittatore senza tanti fronzoli, riprese la cosa e, nonostante la crisi peruviana del 1935, finì il percorso, anche senza riuscire a renderlo completamente agibile".

Fu lì che gli storici scrissero: "Lima ha così il suo primo collegamento veicolare con il centro del Paese"; mai nessun politico o giornalista che invece dicesse che la Selva Central ha finalmente il suo primo collegamento con Lima. Della serie, Dio è ovunque, ma evidentemente ascolta i peruviani solo a Lima, pensai. Assioma valido per diversi Paesi latinoamericani rispetto alle loro capitali predominanti.

Continuiamo con la tragedia dell'opera pubblica peruviana e portiamo, nel leggerla, un millesimo della pazienza che Rolando dimostra percorrendola quasi ogni settimana. Capirete anche la ragione per cui gli importatori di zenzero e curcuma europei o americani che si avventurano a visitare queste lande peruviane sono contati, essendo per di più prive di ogni collegamento aereo diretto, pur sognando l'apertura del volo Lima-Mazamari. Chissà...

"Tra gli anni Quaranta e Cinquanta, la strada continuava a non essere asfaltata, e, verso gli anni Sessanta, riferendosi alla sua unica corsia abilitata, un tal Morante, responsabile in quel momento della costruzione di una tratta, dichiarò: 'Se viaggi sul Ticlio, forse la tua notte da incubo sarà quella di una strada tortuosa, ma ciò che è certo è che sognerai la targa dell'auto che ti sta davanti, dal momento che non la supererai mai'".



La tanto agognata asfaltatura della strada "Ruta Nacional PE-22" denominata Carretera Central (1981).

L'asfaltatura sarebbe finalmente arrivata con il secondo governo di Fernando Belaúnde Terry, nei primi anni Ottanta, accompagnata da una frase demagogica che si ripete ancora oggi: "Il popolo l'ha fatto!". In quel momento topico del racconto, avevamo finalmente superato il punto più elevato del tortuoso tracciato di 400 chilometri, sempre comunque a velocità da lumaca, ed eravamo appena oltre la metà delle tredici ore di viaggio, immancabilmente dietro una fila di camion. Intanto, io bestemmiavo a più non posso contro quel presidente che nel 1982 avevo quasi idolatrato per essere stato il principale, se non unico, capo di governo a sostenere l'Argentina nella guerra delle Malvinas. Un conflitto tanto cruento quanto incomprensibile, fra due Paesi occidentali a tredicimila chilometri di distanza.

Arrivati a Satipo, finalmente scesi da quella bara sigillata, camminando a zig-zag non a causa dei vari *mate* di coca, bensì perché ubriaco dopo i mille tornanti. In quel momento respirai, per la prima volta, l'aria di quella bellissima giungla e, dopo una doc-

cia purificatrice, potei finalmente conoscere Rolando e tutto il gruppo in azione.

Ingegnere, informatico e perfino musicista

Un personaggio come Rolando merita assolutamente una descrizione più esauriente, che non si fermi al suo involucro esterno. Sarebbe facile quanto riduttivo descriverlo come una persona ben piantata, tarchiata, paffuta, mite, umile, gentile e sorridente, che, anche nelle giornate più difficili, non perde mai il fresco sorriso, costante e gioioso, riconfermando a ogni incontro il suo marchio di fabbrica. Uno di quei rari esempi di chi parla con la testa, il cuore e le mani. Senza essere un nativo digitale, è arrivato a gestire il software gestionale teutonico SAP con la stessa disinvoltura con cui il suo spirito analogico gli consente di comunicare, scrivendo, disegnando sul suo quaderno a spirale e perfino suonando diversi tipi di strumenti a corda e fiato. Senza nostalgia per quello che fu o la diffidenza per il nuovo che incombe. Scoprendo queste qualità, ho capito di aver trovato una persona capace, impegnata e disposta a dare il massimo.

Non era solo il suo curriculum da ingegnere agroindustriale – laureato presso l'Università Nazionale Federico Villareal – a rassicurarmi sulla scelta, quanto il fatto di trovarmi di fronte a una persona con le orecchie ben aperte e tanta capacità di esecuzione. Infatti, progetti di questo tipo necessitano di figure operative *multitasking*.

Così, nell'agosto 2013, Rolando abbandonò coraggiosamente il pianeta del cibo industriale su grande scala, lanciandosi senza rete di salvataggio nell'altro mondo dell'agricoltura artigianale, cercando fortuna. Ognuno persegue il proprio destino, ma solo in pochi lo fanno con indomita volontà e ammirevole costanza. Fin da subito, Rolando accettò volentieri i miei consigli ed entrammo in sintonia seguendo il cammino di progetti agricoli fatti di sfide quotidiane. A volte andiamo veloci, altre più lenti, consapevoli che non è la velocità che permette di raggiungere una destinazione.

Radice peculiare con uno strano nome

In Perù, il magico rizoma dello zenzero prende un nome molto strano: *kion*! Questa parola, che entrò a far parte del nostro quotidiano, rimane per i più sconosciuta sia in Europa che negli Stati Uniti e in altri mercati. Quindi, il termine merita una spiegazione etimologica.

Dal 1849, con l'arrivo dei primi cinesi in Perù – di gran lunga la più numerosa e importante immigrazione cantonese di tutto il Sudamerica –, il loro cibo e le loro usanze entrarono a far parte della gastronomia locale, oggi internazionalmente riconosciuta come la *cucina de las cinco sangres*, facendo riferimento alla mescolanza di tradizioni culinarie che sono andate via via amalgamandosi. Uno dei piatti tipicamente cinesi erano dei dolcetti con i quali accompagnavano il tradizionale tè. Per la preparazione di questi biscotti, utilizzavano radici di zenzero candito che arrivavano in Perù confezionati in vasi di terracotta su cui era incisa la figura della radice e la parola Guangdong, nome di una provincia costiera cantonese della Cina sudorientale. Poiché questo bellissimo vaso di ceramica veniva usato per conservare anche altri cibi, nel tempo fece da promotore del nome di questi rizomi. L'usanza di identificare un prodotto con il nome del marchio è molto comune in tutto il mondo latino. Fu così che i peruviani iniziarono a collegare lo zenzero con la parola *guangdong*, che nella consuetudine fu traslato in *guiong*, fino a quando finì “*peruvianizzandosi*” nel più semplice e pronto all'uso *kion*.

In questo modo, Rolando non solo ha scoperto un nuovo mestiere, ma anche che il suo sanguinaccio preferito, preparato con frattaglie di maiale condite con chiodi di garofano e pepe, migliorava molto inserendo il *kion* grattugiato nella sua ricetta. Da quel momento in poi, mangiarlo non avrebbe più costituito un peccato di gola, incarnando il sostegno per la sua famiglia e quella di molti altri che vivono di questo progetto di radici.

Peccati di gola, fusi e profili sincroni

Fin da subito, io e Rolando trovammo una sintonia che potrei definire non solo matematica, ma quasi telepatica. Le nostre continue conversazioni su come mettere in piedi un lavoro di export ben fatto e meglio organizzato venivano scrupolosamente riversate sul quaderno di Rolando: come definire programmi di semina e raccolta di questi rizomi, migliorare il gruppo di lavoro, finanziare l'equipaggiamento per gli impianti di lavorazione e tanto ancora.

Questa sintonia arrivò alla sua massima espressione nella gioiosa condivisione delle tipiche pietanze locali, che rappresentano una debolezza impressa nei nostri palati, diciamo pure un vizio comune. Una dissolutezza opportunamente spartita che ha reso, e rende, ancora più stretto – e mangereccio – ciascuno dei nostri incontri. Non siamo dei mangioni, piuttosto degli esploratori del cibo. Ho sempre in mente lo stupore sul suo viso quando Ro-



Rolando alla mia sinistra, Grober e Wilder a destra. Tenuta Azope, Satipo (marzo 2015).

lando assaggiò il primo pistacchio italiano, quasi spaccandosi un dente, senza rendersi conto della necessità di rimuovere il guscio. Episodi simpatici che, di per sé, illustrano ancor meglio il personaggio. Questa innocente sacralità e l'atteggiamento affascinato e curioso nei confronti del cibo manifestano in modo evidente una personalità cristallina.

Va anche detto che nel nostro lavoro non sono tutte rose e fiori e a volte tocca non solo segnalare, ma anche rimarcare con forza quello che non va, dando forti giri di vite. È qui che Rolando dimostra una mascella di marmo, resistendo ai colpi subiti senza andare mai al tappeto. Una tempra che evidenzia una qualità che comunemente in Sudamerica si declama col detto: "Non ritrae la natica di fronte alla siringa!". Ovvero, avanzare, colpire e incassare senza fare una piega.

Un'altra cosa che ci unisce sono le rivelazioni notturne: ci sincronizziamo e ci alterniamo, considerando quattro ore di sonno a testa. Ciò è possibile grazie alle sette ore di fuso che ci separano: andando a dormire molto tardi in Perù, l'uno, iniziando molto presto in Italia, l'altro, possiamo dedicare un po' di tempo al passaggio di consegne, fase importante nella nostra crociata per vincere le battaglie contro gli errori. Quando stiamo insieme, invece, la giornata si allunga come una pashmina da giraffa. L'insonnia è il prodotto della nostra ostinazione maniacale nel cercare di risolvere problemi e attivare ragionamenti, come recita il motto che condividiamo sui nostri profili di WhatsApp: "Non addormentarti mai senza un sogno né svegliarti senza un motivo".

Chalupas in movimento

Seguire queste colture in un contesto di tal tipo è un duro lavoro, in cui la determinazione non basta a rendere le cose facili, ma le fa diventare semplicemente possibili. Ci vogliono, quindi, perseveranza, apprendimento, sacrificio, studio e innanzitutto gioia per ciò che si fa. Con queste premesse, il 28 luglio 2014 le prime cha-

*lupas*³ cominciarono a scivolare impertinenti lungo le discese argillose. Slitte fatte di nobile legname locale che, pattinando giù dai campi e non su morbida neve, percorrono ripidi pendii montagnosi per raggiungere lo stabilimento di Villa Capiri a Satipo.

Satipo è una città con il tipico clima da giungla, pur non essendo una giungla qualsiasi, ma una giungla andina: oltre che umida e calda, possiede tutta la volubilità tipica delle Ande. Posto meraviglioso che profuma di terreno bagnato, con temperature medie giornaliere che variano tra 32 e 34°C, molto uniformi durante l'anno. Giorni soleggiati e temperature elevate sono il comune denominatore delle stagioni, ciò che cambia però è il flusso delle piogge, che aumentano o diminuiscono a seconda di come gira il grande rubinetto del creatore. È stato qui, che ho imparato una nuova terminologia meteorologica, che distingue tra "piogge maschio" e "piogge femmina" con riferimento alle precipitazioni che si alternano da queste parti. Il primo genere è di tipo torrenziale, copioso e violento, però scompare velocemente, lasciando spazio a un sole cocente. Il secondo, invece, ricondotto al gentil sesso, indica precipitazioni molto persistenti, piuttosto fastidiose, che, anche se sembrano delicate e inoffensive, disturbano assai con i loro... umidi lamenti! E con la pioggia non si semina, né si raccoglie; ma è proprio quando i fragori dal cielo lascerebbero presagire il peggio che la squadra tira fuori gli artigli, affrontando il fango, montando le catene sui vari mezzi, alla ricerca delle migliori soluzioni.

Questi campesinos della giungla vivono, sì, isolati, mai, però, in isolamento. Si sentono parte di un gruppo, con il profondo misticismo che implica un'anima collettiva. Da lì nascono lingua, arte, religione, costumi, magia, miti, scienza e cultura, che legittimano le basi etiche di questi braccianti 4x4. Mischiano lavoro e felicità con sofferenze e speranze e, più in generale, il loro vissuto si sostanzia in rapporti stretti in cui l'uomo si fonde con il suo ambiente

³ *Chalupa*: equivalente di scialuppa in italiano. In generale il termine corrisponde a piccole imbarcazioni, qui invece si usa per nominare queste slitte di legno che si fanno scivolare per i pendii cariche di *jabas*, casse di raccolta da più di 20 chili ciascuna.

sociale e naturale. Ferventi devoti della *Pachamama*, espressione che va oltre la biforcazione tra il visibile e l'invisibile, il materiale e l'etereo, il terrestre e il celeste, il profano e il sacro. Senza farla lunga, posso dirvi che stare in mezzo a queste persone genera pace. Una tranquillità scaturita da una spiritualità che predispone ad atteggiamenti e comportamenti sociali diretti a una migliore interazione tra persone che lavorano per lo stesso obiettivo.



Una *chalupa* spinta a mano su un ripido pendio.



Vita quotidiana nella giungla andina

I giorni a Satipo trascorrono in modo diverso a seconda del periodo dell'anno in cui ci si trova. Innanzitutto, va fatto un grosso distinguo fra la stagione secca e quella umida. Inoltre, le operazioni colturali variano, in modo frenetico, lungo l'intero ciclo agronomico: approntamento dei terreni, semina, rinalzi, diserbo e raccolto. Una gravidanza che, tra tutto, arriva a non meno di nove mesi. Una gestazione, però, immancabilmente a rischio, seguita con apprensione giorno dopo giorno, sapendo che, anche nella migliore delle ipotesi, ci vorrà comunque il forcipe per far uscire dal ventre della terra queste radici. Molteplici, estenuanti attività contadine, fino a quando, improvvisamente, il sole cala. Pur avendole vissute solo da attore coprotagonista, mi son reso conto subito dell'immane fatica. Giornate infinite, in cui tutte le comparse di questa orchestra sinfonica di campagna suonano fino all'ultima goccia di luce, sinché l'imbrunire e la pancia trovano sincronia sia nell'orario che nel borbottio dello stomaco.

Richiamo ufficialmente formalizzato dallo chef Luis, nostro cuoco di riferimento, che ci diletta con ricchi menù a base di ingredienti unici di queste terre, unendo tradizione a innovazione.

Finita la passeggiata sensoriale stellata, inevitabilmente, un sonno piacevole e tranquillo prende il sopravvento. Le palpebre sembrano cadere come il sipario a fine spettacolo e i piedi si sgonfiano come un palloncino nelle mani di un bambino maldestro. Diciamo che non serve contare le pecore né tantomeno prendere pastiglie per dormire.

Il mattino seguente, la combriccola dei “rizomi magici” riparte con un lavoro che sfiora l'impossibile. Questo concetto non è un paradosso, e ciò si comprende bene vedendo all'opera i loro muscoli che ondeggiano all'unisono su una terra dura e arrostita. Il tutto portato avanti solo da braccia e mani che, con una zappa o un piccone e poco più, portano avanti una agricoltura di precisione, senza alcun aiuto meccanico, dato che non sarebbe nemmeno possibile, a causa delle terribili pendenze, impraticabili persino per i mezzi cingolati.

Si inizia con il *chocoleo* che, a dispetto del nome, non ha nulla a che fare col bersi una cioccolata. Trattasi infatti di una *mezcla* di fango e sudore che indica un faticoso diserbo delle terre da coltivare a suon di machete. Per quantificarlo in gocce di sudore, ci vogliono da un minimo di otto a un massimo di quindici giornate, a seconda del rigoglio della giunga, per pulire una *cuadra*, che normalmente equivale a 100 metri lineari, anche se in questa giungla si ostinano a usare lo stesso termine per designare un'area di un ettaro. Questi lavori, dunque, si estendono su diecimila metri quadri e non su cento metri lineari.

Dopo la prima pulizia a forza di lame affilate, si può entrare nella *purma* e così si procede con il *tumbado* (abbattimento), per cui partono altre tre o quattro giornate lavorative. La *purma* è quella tipica conformazione della selva alta, dove alle foreste tropicali secondarie – ovvero non vergini, cosiddette primarie – si alternano formazioni vegetali che, nel rigenerarsi in terreni incolti o a riposo, rendono necessario il diserbo sopracitato.

Si prosegue quindi col *tronqueo* o *shunteo*, che non è altro che

la risistemazione di questi rami e tronchi sui terreni ripidi, con lo scopo di mitigare future erosioni idriche.

Dopo inizia la fase forse più impegnativa di tutte, il *poceo*, che consiste nello scavare buche a colpi di piccone per poi spargere calce viva: questo per innalzare il pH di questi terreni acidi che, appena comincia la stagione umida, si riempiono di erbacee tropicali, principalmente felci, che coprono completamente il suolo impedendo lo sviluppo di qualsiasi coltura. In media si effettuano ben 47.760 buche per ettaro. In questa fase si lavora come burro *alquilado*, cioè come un asino a noleggio, espressione usata dai contadini locali per indicare un lavoro massacrante. In ognuna di queste buche vengono poi posizionati pezzettini di radici da 30-40 g che presentino già quattro o cinque gemme pronte a germogliare. Per questo massacrante lavoro partono altre 20-25 giornate. Durante questa impervia gravidanza, in regime di agricoltura biologica non ci si può esimere dall'effettuare, come minimo, quattro passaggi di diserbo e rincalzi manuali. Non basta: poi ci vogliono circa altre sei giornate di lavoro in squadra per la raccolta. Dunque, si parla dell'equivalente di 120 giornate per un unico lavoratore.

Avendo vissuto più volte questi sforzi titanici, me ne dichiaro testimone di fronte ai consumatori finali, che spesso ignorano il lontano sudore contadino. Queste fatiche erculee dovrebbero essere conosciute e riconosciute, almeno per rendersi conto di come, a quelle latitudini, lo straordinario diventi ordinario e la sofferenza, normalità. Della serie, gli idealisti mantengono la testa fra le nuvole, e i realisti, invece, tengono i piedi nel fango.



GRILLO PARLANTE – La via della sofferenza

La sofferenza è uno stato d'animo, molto particolare, che varia di aspetto a seconda della zona geografica. Per i campesinos è prettamente fisica, mentre per gli acquirenti, alla fine della filiera, diventa soprattutto emozionale. L'obiettivo, in questo passaggio commerciale, è che ogni parte riesca a risollevare l'altra, con il denaro gli uni e con il prodotto gli altri.

Dietro il sipario, Juaneco: storia di un globetrotter tropicale

La saga di Juaneco cominciò da semplice venditore ambulante di pesci di fiume in mezzo a verdi montagne, laghi, lagune, torrenti, cascate e limpidi corsi d'acqua della Selva Centa. Grazie a questo suo precedente lavoro non solo ha imparato un mestiere, ma si è anche guadagnato il nome con il quale tutti, da tempo, lo conoscono: Juaneco. Questo soprannome è riferito al pioniere della cumbia del Perù orientale. Nel 1977, quando il nostro Juaneco iniziò a vendere pesce, una tragedia aerea stroncò la vita di cinque componenti della band Juaneco y su Combo. Fu la coincidenza temporale tra l'improvvisa scomparsa del gruppo musicale e l'arrivo dell'allora pescivendolo porta a porta a marchiare a fuoco questo nomignolo; anche perché la voce di Juaneco che annunciava il pesce fresco dall'altoparlante era intervallata con i brani dello scomparso gruppo musicale. Suoni che ricordano queste terre in modo automatico, poiché rappresentano nei loro temi la gioia tipica delle popolazioni locali. In questo modo, Juaneco cominciò a essere riconosciuto attraverso la voce rumorosa del suo pick-up, e di pari passo cominciò a conoscere ogni centimetro della giungla, entrando nell'essenza degli abitanti di queste terre di confine, dove finiscono le Ande e inizia la foresta pluviale amazzonica. Oltre che apprendere e smascherare alcune (brutte) abitudini dei contadini locali, come ad esempio far lievitare il peso dei sacchi di caffè bagnandoli. Tutto ciò proprio a Pichanaki, allora capitale del caffè, mentre oggi lo è dello zenzero. Con una tale scuola, è stato facile per lui compiere il salto al ruolo prettamente logistico e di trasporto in tutte le fasi colturali del *kion* (zenzero) e del *palillo* (curcuma) con insolita efficacia.

Iniziò dunque a lavorare per il nostro progetto, offrendosi non solo come esperto autista, ma soprattutto come profondo conoscitore delle coltivazioni e dei trucchi del mestiere. Ha un fisico robusto e solido e, se non raggiunge qualcosa con la sua statura, lo fa allungando le mani d'alpinista, aiutandosi con un salto finale

che lascia tutti di stucco: saltando è riuscito a posizionare una cassa di zenzero sull'ultima fila della pedana a ben 243 centimetri di altezza! Fu così che, chilometro dopo chilometro, conquistò tutti come pedina fissa, insostituibile nell'organizzazione, scegliendosi anche una fidanzata a lui più congeniale per convogliare a nozze: una Toyota Hilux come fedele e inseparabile compagna di vita.

Nati per resistere (e non è una pubblicità)

Questi mezzi giapponesi – ormai *peruanizzati*, per via di tutte le modifiche fai da te che subiscono dai meccanici autoctoni – devono essere rigorosamente del vecchio modello per poter trasportare “in sicurezza” fino a 90 casse da 20 chili cariche di rizomi. Per fare giustizia alla bilancia, tra erbacce varie e il fango che si trascinano dietro appena raccolte, ci si avvicina a un carico complessivo di ben 2.000 chili per viaggio! Un tale peso, su queste strade, richiede un tocco deciso ed esperto al volante, oltre all'uso di un pick-up con telaio di robusti longheroni e traverse. Juaneco sostiene che questi mezzi sono come le donne: i nuovi modelli potranno essere, sì, dotati di bellissimi sistemi di sospensione anteriori indipendenti, moderne molle elicoidali, asse posteriore e anteriore rigido e balestre semi-ellittiche che fanno filare liscio sull'asfalto offrendo grande comfort. Quel che è certo, però, è che non potranno, mai offrire la stessa sicurezza dei modelli più vecchi. Bella metafora che, anche se potrebbe suonare un po' maschilista, dovrebbe insegnare che la ricerca di ragazze di ultima generazione è alquanto rischiosa! Esattamente come il detto: chi lascia la strada vecchia per la nuova sa quello che lascia, ma non sa quello che trova.

Svelandovi un altro segreto a quattro ruote, il miglior mezzo per un lavoro del genere in questa giungla particolare non può che essere il mitico vecchio modello di pick-up prodotto dal 1982 al 1995. Mi riferisco alla famosa Toyota Hilux 22R, con pezzi di ricambio facili da trovare e ancora molto economici. Sebbene

in queste difficili condizioni questi mezzi arrivino a consumare ben 4 galloni (cioè 4 litri e mezzo) di carburante per soli 35 chilometri, con un pieno si riesce a raggiungere comunque ogni socio del progetto. Nello specifico, il mezzo preferito da Juaneco è una Hilux modificata di quinta generazione, meglio nota come N50, che dal 1988 è diventata un'auto molto diffusa in Asia, poi tiepidamente è arrivata in Europa – dove, chissà come mai i pick-up non piacciono neanche ai contadini –, e infine nel nostro caro Sudamerica dove ha letteralmente spopolato (e continua a farlo). In definitiva, la gente della giungla si innamorò prima del nuovo presidente di origine giapponese, Alberto Kenya Fujimori Inomoto, e poi di questo formidabile mezzo nipponico. Subito dopo aver vinto le elezioni (nel luglio del 1990), Fujimori adottò un programma di riforme neoliberiste, con un notevole volume d'import dal Giappone, poi si adoperò combattendo con forza l'iperinflazione, eliminando i sussidi statali e liberando la regione dal terribile flagello di Sendero Luminoso⁴. I locali tuttora hanno una sorta di venerazione per chi ha permesso al Perù di dotarsi dei pick-up del Sol Levante. Un vecchio ferro da guerra come il 3.0 litri V6 da 152 CV o il diesel da 2.8 litri da 91 CV rappresentano ancora l'apice della tecnologia in questa isolata e impervia giungla.

In effetti, con la caduta di Fujimori, i più recenti modelli di pick-up con i nuovi freni a disco non potettero più arrivare. Così, i pick-up Toyota hanno mantenuto i freni a tamburo, grazie allo sciagurato governo di Alejandro Celestino Toledo Manrique, presidente del Perù dal 2001 al 2006, che ha praticato un profondo isolazionismo. Sembra incredibile che un progetto politico abbia portato addirittura a condizionare il sistema frenante delle auto di un intero Paese! In effetti, i freni a tamburo sono efficaci e di lunga durata, ma presentano un grave svantaggio: la mancanza di ventilazione può rivelarsi fatale in questa torrida zona

⁴ *Sendero Luminoso*: organizzazione guerrigliera peruviana di ispirazione maoista che si proponeva di sovvertire il sistema politico peruviano e di instaurare il socialismo attraverso la lotta armata, particolarmente cruenta nella Selva Central negli anni Novanta.

di montagna tropicale, dove alle salite classiche si alternano ripide discese. Inevitabilmente, quindi, quando è sottoposto a forti sollecitazioni, il sistema frenante perde di efficienza, poiché all'interno del tamburo viene generato molto calore che non può essere dissipato rapidamente.

Tuttavia, esiste un'altra motivazione che spiega perché nemmeno le recenti Hilux N60 si siano mai viste da queste parti. I nuovi modelli sono più lunghi, più larghi, più alti e con soli 21 cm da terra, determinando l'impossibilità di addentrarsi nella giungla lussureggiante. Inoltre, i meccanici locali grazie ai loro "ritocchi" riescono a farli arrivare ai 170 cavalli dotandoli anche di una gabbia in legno massello, sartorialmente cucita su misura sui pianali, che finiscono per trasformare questi veicoli in veri e propri guerrieri in abito da lavoro.

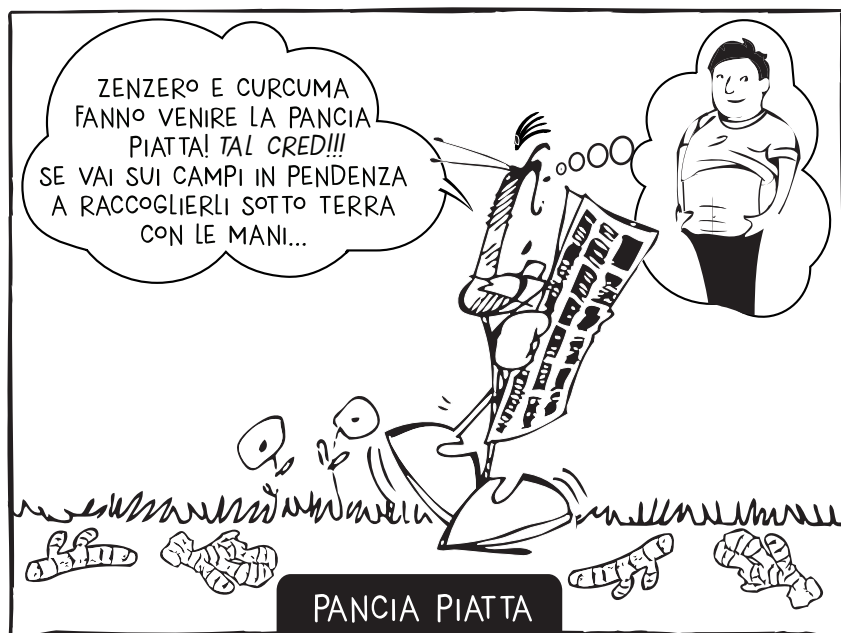
Molte cose in Perù sanno, profumano e persino suonano in modo diverso. Non mi riferisco solo alla generosa e ricca cucina locale, ma anche a questi veicoli i cui motori tuonano nella giungla, associati ai pick-up 4x4 che, come Juaneco, si sono fatti una reputazione di duri e indistruttibili.

Gabriel, emblema dei protagonisti assoluti

La pandemia di Covid-19 ha messo in luce le fragilità in ogni ambito, e in particolare nella sinergia tra agricoltura e ambiente. Ci sono foreste che smettono di esserlo anche senza scomparire: la giungla centrale peruviana ne è un chiaro esempio. La sua vasta deforestazione, oltre a essere ben nota, è diventata complessa da misurare in relazione al degrado di ciò che rimane. I dati di oltre due decenni dimostrano che la porzione di foresta impoverita è già maggiore di quella scomparsa. Quale rimedio si potrebbe applicare a questa situazione? La risposta sta nel conoscere e sostenere coloro che quotidianamente praticano un'agricoltura "impegnata". Per capire meglio questo, devo ricorrere a esempi emblematici come quello di Gabriel. Formalmente, oggi la sua scheda socio recita "sig. Gabriel Caja

Julcarima e famiglia, codice 47-A,B,C,D del settore Ambitarini". Seguono la mappa del suo appezzamento, un impeccabile prontuario da produttore biodinamico, le sue rese per ettaro e tante analisi e informazioni, care ai freddi analisti europei. Ma dietro le parole, si nascondono esempi di campesinos che vivono "una vita da mediano" trascorrendo "anni di fatica e botte" e poi casomai vincono i mondiali o (come in questo caso) finiscono sulla copertina di un libro. Sinceramente, avevo pensato di non scrivere nulla di lui. Della serie: o lo vieni a conoscere, o niente. In effetti, è quasi impossibile descrivere con le parole la pace e la completa armonia che si prova visitando l'azienda agricola di Gabriel.

Gabriel è originario della giungla, di questa bellissima giungla. Dopo aver completato le scuole primarie, si è messo in agricoltura con suo padre, don Julio Francisco, con il quale mantiene tuttora un rapporto molto stretto: lavoro condiviso, allegro, rispettoso, costante e quotidiano. Oggi applica il motto di fami-



glia ai suoi figli: "Ciò che erediti dai tuoi genitori, devi guadagnarlo di nuovo con il tuo sudore, per possederlo completamente". Così suo padre, un giorno gli disse: "Gabriel, hai lavorato duramente questa terra, ora ti appartiene". Nessun atto testamentario notarile, disposizioni *post mortem* o documenti vari che attestino la legittimità del titolo: le parole giuste e sagge di un padre a suo figlio. La moglie di Gabriel, Eva, di origine andina, lo segue nei ritagli di tempo, come i suoi figli, impegnati negli studi. Un'esistenza che coniuga le necessità del presente con la vita contadina. Pertanto, questi dieci ettari, passo dopo passo, hanno visto stabilirsi un paese (per quanto difficile) equilibrio tra l'ambiente e le persone che ci lavorano. Così, niente monocultura di zenzero e curcuma, bensì una sapiente *mezcla* di zone dedicate alle colture di papaia, banana, manioca, ananas, frutto della passione, taro (*Colocasia esculenta*) e persino piante di cacao e caffè i cui grani, macinati grazie a un piccolo mulino, garantiscono un morigerato autoconsumo familiare.



Alcune cifre per capire la dimensione del sudore campesino calcolate sull'export di cinquecento container, provenienti da un centinaio di piccoli produttori e una sessantina di lavoratori:

- 2.596 ore/uomo sul campo per produrre un contenitore da esportazione equivalente a 19.000 kg;
- 932 ore/uomo (anche se si tratta principalmente di donne!) per lavare e trattare il prodotto nel post raccolta;
- 642 ore/uomo per lavoro di affiancamento del produttore e la logistica.



GRILLO PARLANTE – Zenzero a chilometro zero

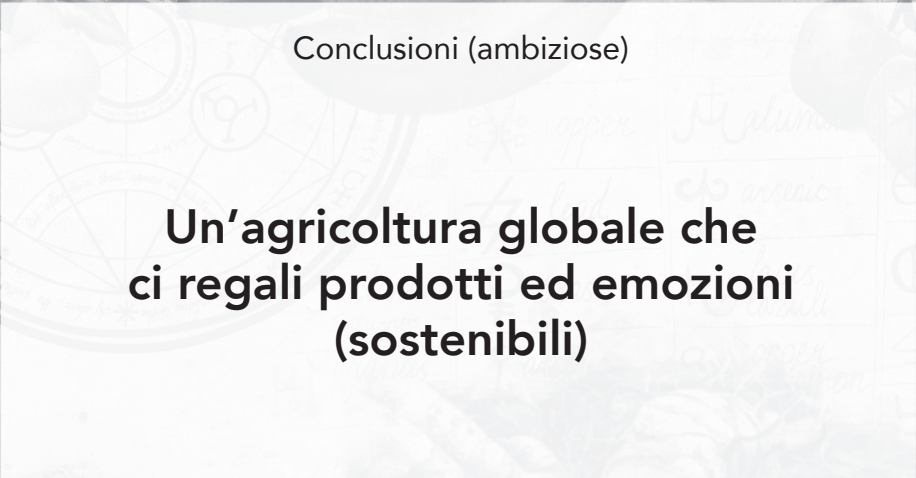
Proprio sul finire di questo capitolo siamo venuti a conoscenza del fatto che, visto che il prodotto è “di tendenza”, è nato il Consorzio Zenzero Italiano. Al di là delle prerogative qualitative, per ovvi fattori climatici ed edafici, quello che più contrasta fra queste due produzioni è la diversa “gioia agricola” dei contadini del Sudamerica nel curare queste colture poco meccanizzabili, se confrontata con quella dell’agricoltore europeo, che molto raramente riconosce di star bene e di trovare felicità nelle sue fatiche quotidiane. È lecito, quindi, fare affidamento su queste altre persone, non solo per deliziarci con le loro produzioni lontane, ma per il contrappeso emotivo dato dalla consapevolezza che dall’altra parte del mondo c’è chi produce bene e in modo pulito.

Conclusioni (ambiziose)

**Un'agricoltura globale che
ci regali prodotti ed emozioni
(sostenibili)**

Conclusioni (ambiziose)

**Un'agricoltura globale che
ci regali prodotti ed emozioni
(sostenibili)**



I giorni indimenticabili nella vita di un uomo sono davvero pochi, gli altri fanno numero. In realtà, più che dei giorni, è il ricordo di particolari attimi, situazioni, episodi che ci spinge ad andare avanti. Gran parte di questi momenti unici li ho trascorsi in Sudamerica, vicino ai luoghi e alla gente che ho cercato di raccontare nelle pagine di questo libro. Il legame più forte con queste persone viene dall'amore che condividiamo per il Sud del mondo: una terra sconfinata, contraddistinta non solo da una lingua, ma da un modo di interpretare la vita che mi manca molto nel mio quotidiano europeo. Ecco perché cerco di esserne portavoce e ambasciatore nel mio lavoro.

Ognuna di queste storie è come uno dei capitoli di un unico romanzo: quelli che ho riportato sono solo alcuni dei progetti concepiti con i campesinos latinoamericani, persone selezionate e molto particolari, certo, ma come se ne trovano tante nell'agricoltura del Sud del mondo.

Aver fatto parte delle vicende narrate, conoscendo profondamente coloro che lavorano quelle terre, mi ha portato a definire meglio anche le mie ambizioni, i dubbi, i sogni e spero anche i sentimenti. Mi auguro, allora, che questo libro possa avere illustrato come avviene la produzione agricola in terre lontane e, soprattutto, che la sua lettura possa tradursi in consapevolezza e anche in emozioni.

La cosa che più colpisce, quando si alzano per la prima volta gli occhi al cielo australe, è che le stelle sono di gran lunga più numerose di quanto non ci appaiano nel cielo boreale, quasi una metafora di quella luce di genialità, brillantezza e schiettezza che "illumina" la gente dell'emisfero Sud.

Forse l'oscurità dell'emisfero Nord ci costringe a guardare dove si mettono i piedi per paura di inciampare: si spiegherebbe così il fatto che, di fronte alla prima grave crisi economica degli

ultimi cinquant'anni, a un secolo di distanza da quella precedente, il primo mondo abbia assunto immotivati atteggiamenti di chiusura verso l'altra metà del globo. In tal modo, ha rinunciato non solo a magnifici paesaggi e colori, all'aria nuova che vi si respira, ma soprattutto a persone speciali che sanno accogliere sempre a braccia aperte; in una parola, all'energia sprigionata da quei luoghi.

Tutte sensazioni, queste, che sono ben descritte e trasmesse dalle sonorità della musica locale (per rendervene conto, consiglio di ascoltare, come colonna sonora del secondo capitolo, *La Perla*, un brano che Carlos Vives ha dedicato a Santa Marta, sua città natale).

Chilometro zero o muerte? Grandi inganni qualitativi contro il benessere

240

Nonostante il libro, in qualche occasione, possa essere sembrato incline a vedere il Sudamerica come baricentro del mondo, la reale intenzione era quella di informare il consumatore europeo, mettendolo in grado di sapere che cosa stia mangiando, anche quando non sia cibo "a chilometro zero".

Così facendo, forse, si potrà contrastare una forma di neofondamentalismo che si sta affermando attraverso la discriminazione dei prodotti agricoli non locali, nei cui confronti si stanno moltiplicando divieti e restrizioni che, in casi come quelli che si è cercato di raccontare nel libro, non hanno ragione di esistere.

Il desiderio era quello di fornire, attraverso storie di vita campesina latinoamericana, un piccolo contributo di conoscenza al lettore, evidenziando come queste realtà non vadano discriminate, semmai fatte conoscere e apprezzare per ciò che di positivo possono offrire.

Non vi è stata da parte mia la pretesa di sconfessare la tradizionale supremazia qualitativa dei prodotti del primo mondo: mi auguro solo di aver stimolato qualche dubbio e il desiderio di approfondire.

L'aprioristica enfattizzazione del prodotto locale come unico in grado di garantire la qualità e l'equilibrio tra salute, ambiente e aspetti sociali è una forma di assolutismo che preclude la possibilità di progredire verso produzioni altrettanto valide, coltivate in aree più congeniali al prodotto. La contrapposizione che ne discende non favorisce uno scambio di esperienze tra le rispettive culture in campo agricolo, al contrario, impedisce al consumatore del primo mondo di beneficiare di produzioni che garantiscono frutti sani, freschi e qualitativamente apprezzabili, utilizzando metodi sostenibili. Le barriere create tra le due concezioni di agricoltura vanno rimosse: anche per i campesinos non possono esistere equilibri ecologici senza equilibrio sociale.

Solo con i nostri comportamenti possiamo modificare questo stato di cose, ricordandoci che le precarie condizioni di chi lavora la terra si riflettono, in termini negativi, sull'intera catena commerciale e sugli interessi di ogni sua componente, consumatore finale compreso.



GRILLO PARLANTE – Mangiare significa incorporare un territorio... e i suoi produttori

Mangiare è un'autentica espressione d'amore, per alcuni persino l'obiettivo della vita. Altri invece pensano che meno si sa di come viene prodotto il cibo di cui ci si alimenta, meglio si dorme di notte. Gli estremismi, spesso, portano a sciagure. Ribellarsi all'egemonia del chilometro zero non vuol dire soltanto opporsi a un pensiero ingiustificatamente dominante, ma anche capire che la produzione locale non rappresenta la panacea per ogni male. Il chilometro zero è solo uno dei tanti parametri soggettivi di valutazione per decidere se acquistare o meno un prodotto, oltre a quelli della sostenibilità, del risparmio energetico per la produzione, della durata della conservazione e dell'etica della produzione. Come già affermato in un articolo uscito qualche tempo fa, alla qualità biologica attestata unicamente da un asettico certificato, preferisco una produzione convenzionale di cui conosco l'effettiva qualità. Allo stesso modo, visto che un prodotto agroalimentare non è una mera sommatoria di proteine, carboidrati e grassi, a un prodotto a chilometro zero – la cui lunga conservazione ha az-

zerato la carica vitale – ne preferisco decisamente uno fresco che abbia un impatto migliore sul nostro organismo, pur essendo a “chilometro non definito”.

Il carrello della spesa: l'arma più efficace contro il cambiamento climatico e l'ingiustizia

Il cambiamento climatico sta giocando brutti scherzi a tutti e a migliorare questa situazione non può pensare solo la politica, spesso sorda di fronte alla diffusa preoccupazione delle persone: siamo noi che dobbiamo agire, cominciando dal carrello della spesa, senza pretendere alimenti che la natura, in determinati periodi dell'anno, non può offrire.

Urgono tante piccole azioni concrete, gocce che finiscono per formare un ruscello. Tutti dovrebbero cercare di fare qualcosa nel proprio ambito. Noi, come OrganicSur, abbiamo pensato ad alcune iniziative, che mettiamo ormai da anni in pratica, come, ad esempio, la piantumazione di migliaia di alberi negli spazi



aperti degli istituti scolastici. Non sarebbe, poi, una cattiva idea quella di far “adottare” terreni vergini agli operatori che hanno rapporti con il terzo e il quarto mondo; meglio ancora se si trattasse di aree con foresta primaria intatta, mai coltivata, con l’impegno di preservarle come isole ecologiche, tenendole al riparo dell’espansione agricola, visto che la pratica del nomadismo agricolo prevede la ricerca di terreni fertili da lungo tempo incolti e l’abbandono di quelli precedentemente coltivati. Non sarebbe cosa difficile né costosa da realizzare e quelle aree diventerebbero dei piccoli parchi, a macchia di leopardo, che si potrebbero espandere con il tempo.

L’ideale sarebbe creare un meccanismo che incentivi iniziative del genere, regolamentandole come “certificati bianchi” di cui tener conto nelle assegnazioni delle gare d’appalto, istituendo delle vere e proprie graduatorie in relazione ai meriti acquisiti nella salvaguardia ambientale.



Con mio figlio nella Selva Central peruviana, tra le colture di zenzero biodinamico, in un’area dove il bosco primario viene preservato.

Sarebbe opportuno, infine, riflettere sulle conseguenze ambientali legate al mercato alimentare abbattendo ingiustificati pregiudizi: una mela o pera conservata in frigo oltre quattro mesi inquina di più rispetto a un frutto fresco che impiega trenta giorni di viaggio per arrivare da oltreoceano. In questo modo, forse, si potrà sostituire l'utopia della salvezza del pianeta con nuove, realistiche prospettive in grado di ridurre i danni che noi stessi abbiamo causato.

In sintesi, bisognerebbe far entrare nella coscienza collettiva tali semplici principi e i contadini di cui abbiamo parlato, con il loro virtuoso esempio, potrebbero darci la spinta per metterci in marcia. I buoni principi funzionano solo se si trasformano in abitudini condivise, tali da trasformare piccoli gesti in prassi quotidiane fin dalla tenera età.



Parodie dei parolieri

Le buone pratiche appena menzionate potrebbero, per esempio, evitare che tanti campesinos finiscano per proporsi come animali da soma al servizio di turisti: gente che si porta nello zaino anche gli spaghetti ai cinque cereali (mangiare la quinoa, no, almeno per qualche giorno?) e pretende di percorrere “El Camino del Inca” e altri sentieri secondo il metodo degli sherpa nepalesi, pur trovandosi sulle Ande. Così, mentre il turista è impegnato a scattare foto per i *social media*, i portatori locali, con il solo impegno fisico, guadagnano molto di più che coltivando le loro squisite patate, per le quali non c’è nemmeno un mercato di sbocco.

Questi viaggiatori del primo mondo somigliano molto a quelli che viaggiano solo a parole: a chi lavora in un’economia reale – fatta di programmi di semina, gruppi di lavoro e container da movimentare, cercando concretamente di creare risorse per i campesinos – fanno venire voglia di togliersi qualche sassolino dalle scarpe.

Slow Food e altre simili realtà del settore sono nate attorno a manifesti e pubblicazioni che inneggiano alla lentezza, secondo un’idea delle tradizioni e della ruralità molto particolare. Molte di quelle pubblicazioni, alcune molto datate, sono state riproposte e, oggi, appaiono anacronistiche e di maniera.

Si tratta spesso di forme di autocelebrazione attraverso cui gli autori –probabilmente non avendo mai messo piede in una filiera agricola sostenibile nel lungo periodo – arrivano a dare suggerimenti all’Organizzazione Mondiale del Commercio e alla Banca Mondiale, insegnando nel contempo al mercato come procedere.

I paladini del “mangiare lento” purtroppo sono rimasti fermi ai pregiudizi di sempre. Propongono categorie economiche storicamente superate, come quella della “gratuità agricola”, legata a fumose “comunità di coproduzione” in cui i campesinos dovrebbero affidarsi a profeti che non sanno zappare né cucinare, né saprebbero farne fruttare le grandi fatiche. Protestano, senza motivo, contro gli alimenti fuori stagione, arrivando a pretendere

la rinuncia dei commercianti al profitto. Secondo costoro il cibo dovrebbe viaggiare “il meno possibile”, salvo poi far giungere in capo al mondo il cappone di Morozzo – castrato dopo duecento giorni di allevamento e rigorosamente macellato al settantasettesimo giorno dalla castrazione –, abbinato al vino “Riserva Slow” Barolo DOCG. Si pretende, addirittura, di mettere in piedi una “educazione planetaria al cibo”, per tutti e per tutte le età, dimenticando che la cultura è un mistero difficile da descrivere, ancora più difficile da distruggere e di solito impossibile da creare.

Quando si costruisce sugli errori, correggerne alcuni fa crollare tutto l’edificio. Basti pensare al comico episodio dei peperoni “quadrati” di Asti (presidio Slow Food) che non sono né una varietà di peperoni in via di estinzione né il risultato di qualche ardita forma di ibridazione. Come è noto, i peperoni sono originari del Perù al pari delle patate e, ancora più che per queste, nel loro caso, la migliore qualità rispetto a quelli coltivati in Europa è evidente. C’è da chiedersi: se Slow Food fosse esistita nel Cinquecento, avrebbe forse impedito anche l’invenzione della peperonata, consigliando di andare a mangiarsene una, molto più buona, in Perù? Insomma, questo “ecosistema originale” di cui tanto si parla sarebbe nato solo quando i peperoni sono arrivati in Europa, nel XVI secolo.

È sbagliato credere che la produzione in scala commerciale non abbia nulla a che fare con il reddito e che la lotta alla povertà sia solo questione di distribuzione locale.

Non è con i proclami, purtroppo, che si cambia il mondo. Per farlo, serve produrre – meglio se in modo sostenibile – e poi poter vendere a tutti ciò che si produce. È meno cool ed è anche molto più faticoso, come testimonia il nostro lavoro quotidiano, ma siamo certi che sia la strada giusta.

Non essere complici nei soprusi ai danni di se stessi

Il libro vorrebbe anche essere uno stimolo per le comunità agricole lontane, perché possano crearsi i propri anticorpi, senza attendere qualche profeta che li preservi da millantatori e profanatori del buono!

Come altri latinoamericani, sfortunatamente, anche i peruviani si stanno tristemente convertendo in seguaci della patata fritta, così come avvenuto in quasi tutto il globo. Appare, infatti, paradossale che nel Paese che ne vanta il più alto numero di varietà al mondo, a partire dal 2014, la quantità importata di patate commerciali europee precotte abbia cominciato a crescere, passando dalle ventiquattromila tonnellate di quell'anno alle cinquantaduemila del 2019, prevalentemente tuberi di provenienza olandese o statunitense, le patate pronte e surgelate che usano i fast-food.

Non potendo essere commercializzate da crude nell'Unione Europea, solo una infinitesimale parte delle preziose patate au-



toctone, nate come “baluardi della biodiversità”, finiscono fritte e imbustate, con volumi di export irrisori; per di più il prodotto, con questa modalità di cottura non esprime il suo potenziale organolettico a beneficio del consumatore europeo, il quale rimane ignaro del suo meraviglioso sapore originale, se consumato fresco, così come del sopruso ai danni dei contadini.

Il contadino di oggi deve diventare un microimprenditore e perché ciò accada deve poter contare su un'organizzazione che gli permetta di essere al passo con le sfide del presente. Se lo stesso contadino non è quotidianamente vicino alla sua terra, tuttavia, non solo non potrà adempiere praticamente ai necessari lavori agricoli, ma non potrà nemmeno arrivare a dare testimonianza del valore aggiunto delle proprie produzioni. Il connubio con la terra significa pestarla ogni giorno, solo così si potrà sentire l'odore del mercato e capire cosa vuole il consumatore.



GRILLO PARLANTE – Cervelli alla ricerca della qualità reale

Stiamo arrivando alla fine del libro: ora, quando vi capiterà di incontrare i prodotti di cui avete letto in queste pagine, sarà inevitabile pensare a quanto appreso: in questo modo, si crea un collegamento automatico tra voi e l'agricoltura dell'altra parte del mondo. Senza più diffidenza per ciò che si conosce poco. Non è un risultato banale, ma sarebbe importante fare qualche cosa di ancora più utile, soprattutto per i consumatori consapevoli. Ci rendiamo perfettamente conto che non è possibile, prima di andare a fare degli acquisti, avere sempre a disposizione un libro che ci fornisca informazioni idonee. Come fare allora? Innanzitutto, rendendoci conto di una cosa ovvia, ossia che non andiamo ad acquistare un vestito, ma qualcosa che andrà far parte delle cellule del nostro corpo e dei nostri organi. Per cui sarebbe il caso che si assumessero alimenti in grado di far bene al nostro organismo. La misura del livello di difficoltà di un progetto è il benessere che lo stesso provoca per la persona e per l'intera società. Sapere quali ne siano le ricadute – ambientali, sociali, eccetera – è sicuramente molto importante nell'ambito di un acquisto consapevole, ricordando però sempre che è il portafoglio a muovere il mercato.

Di cos'ha bisogno dunque questo contadino? Di avere una guida che lo aiuti a impostare il lavoro, con grande attenzione alla preservazione della fertilità del suolo. Solo così potrà mantenere viva la passione quotidiana per la sua attività, evitando che, per mancanza di motivazioni (da intendersi anche come reddito), finisca per abbandonare o, peggio ancora, bistrattare la sua terra.

Diritto di marchio dei campesinos?

No, semplice realismo

Arriva la parte più spinosa di queste conclusioni, in cui comincerò col porre delle domande semplici e chiare.

Una volta assodato che queste aree lontane – tropicali, andine, terre del Sud del mondo – sono caratterizzate da una spiccata biodiversità e quindi anche da una maggiore fragilità, non andrebbero riconosciute loro competenze specifiche in agricoltura? Non sarebbe forse opportuno lasciare che i campesinos possano coltivare i loro prodotti in totale libertà e poi accedere ai vari mercati senza restrizioni? Possono i vari mercati bloccare produzioni genuine, vietando l'importazione persino dai luoghi in cui queste colture sono nate? È giusto tollerare divieti unilaterali per la stessa coltura? O che il buyer del supermercato di turno escluda i mercati lontani per rifornirsi solo da filiere locali? E perché il consumatore, bombardato da slogan in senso contrario, dovrebbe orientarsi verso prodotti che vengono da lontano invece che comprare quelli coltivati vicino a casa, anche se hanno subito una lunga frigoconservazione o trattamenti con varie diavolerie chimiche?

Un esempio: di recente, sono state impiantate colture tropicali ed esotiche in scala commerciale in aree mediterranee come Sicilia, Creta, Canarie e Almería. Uno sciagurato progetto di completa autarchia agricola del primo mondo nei confronti del terzo e del quarto, per effetto del quale la papaia è prodotta in serre di plastica alte cinque metri ai piedi dell'Etna e frutti esotici

come il mango, le banane e l'avocado vengono coltivati nel messinese e nel catanese.

Singolare ci pare che, a supporto di tali iniziative, destinate a creare in area mediterranea una sorta di surrogato tropicale, vi sia la fattiva opera di Coldiretti.

In molti casi, la PAC (Politica Agricola Comune Europea) prevede aiuti a tali produzioni sostenendo che bisogna compensare le difficoltà di sviluppo di terre che, peraltro, l'Unione Europea finanziava già con un costoso *set aside* per mantenere intere aree incolte. In sostanza, prima si pagava per non produrre, oggi per produrre male o per produrre cose di cui forse non vi è la necessità.

I progetti bananieri europei, anche se sovvenzionati ed esenti dai dazi, non solo non si sviluppano né attecchiscono, ma generano gravi perdite. Intere estensioni di mango mediterraneo gelano mentre l'avocado siciliano produce piccoli calibri, grandi come palline da golf.

Nel frattempo, il primo mondo si domanda come si possano aiutare i "poveretti" del terzo e quarto mondo, limitandosi spesso a inviare soldi a fondo perduto che, come si sa fin troppo bene, finiscono in larga maggioranza in tasche di persone che nulla hanno a che vedere con i campesinos.

Adattarsi alla propria terra: un equilibrio agricolo da premiare

Per sopravvivere nel proprio territorio, i campesinos hanno dovuto moltiplicare le loro possibilità di sostenibilità alimentare seminando diverse varietà per ogni piccolo appezzamento. Innumerevoli tentativi che hanno portato alla coesistenza di diverse qualità in ciascun fazzoletto di terra: varie generazioni che si sono dedicate alla puntigliosa osservazione di ogni pianta selezionando, dopo prove e controprove, le migliori. Per questi contadini, veri esperti di biodiversità in un territorio ostile, una maggiore ricchezza genetica significa assicurarsi varietà resistenti

a fitopatie, gelate, grandine e siccità, non potendo contare su presidi di fitofarmaci, reti antigrandine né tantomeno su una semplice catena del freddo per la commercializzazione. Come si è detto, dunque, invece di cercare di controllare la natura, che è ciò che vorrebbe la nuova agricoltura industriale, questi campesinos vi si sono proficuamente adattati.

Ma, oltre a questa sorta di giustizia per i contadini del Sud, quali ulteriori vantaggi offre produrre in tali posti lontani? Ad esempio, *las papas nativas*, che si coltivano in quota in condizioni climatiche estreme, presentano il 30-40% di sostanza secca, ossia alimentano più del doppio rispetto a una patata commerciale e hanno quantità rilevanti di ferro, zinco e vitamina B. Conoscere questi tuberi significa anche sfatare il falso mito per cui le patate farebbero ingrassare, oltre a far comprendere che offrono molto di più, oltre ai colori e alle forme esotiche tanto di moda.

Esiste, tuttavia, un rovescio della medaglia, infatti, le patate native hanno una resa molto inferiore e il loro trasporto fino ai posti di consumo finale costa di più. Esse, quindi, richiederebbero un prezzo adeguato, se si volesse instaurare una filiera che possa durare nel tempo, a dispetto degli impedimenti burocratici all'import di cui ci siamo diffusamente occupati nel libro.

Per scoprire, dunque, tali frutti della terra esclusi dal mercato, purtroppo oggi bisogna prendere un aereo e andare a sedersi alla tavola delle famiglie campesine. Le quali, di fatto, ormai, coltivano queste patate principalmente per l'autoconsumo, dato che il mercato ha chiuso loro le porte in faccia. Situazione diametralmente opposta per le patate industriali, in questo caso, il meglio va sul mercato.

Sono tante le voci internazionali che promuovono la qualità dei prodotti attraverso il movimento "Dalla fattoria alla tavola"; tra queste, lo chef newyorkese Dan Barber, il quale sostiene che non sia possibile fare della buona cucina senza buoni ingredienti e che precludere l'uso di prodotti di una certa origine sia illogico, visto che ciò che si deve cercare è solo della buona agricoltura.

In Perù, più del 70% di quello che si mangia a tavola – frutti, ortaggi, leguminose, cereali e tuberi – viene prodotto da piccoli agricoltori.

Il boom della gastronomia peruviana ha fatto gonfiare il petto alla classe politica del Paese che, però, destina all'agricoltura appena il 2% del bilancio nazionale.

C'è anche chi sostiene con fondamento che se l'Unione Europea proibisce l'importazione di patate peruviane, sarebbe ora che il Perù facesse altrettanto con quelle non native. La soluzione al problema, tuttavia, non possono essere le restrizioni reciproche, anche se è chiaro che bisognerebbe almeno negoziare un po' di equilibrio, lasciando un piccolo spazio per i sani progetti agricoli del Sud del mondo.

Sarebbe meglio fare quel che ognuno sa e può fare laddove risiede, senza forzature. La collaborazione e la programmazione comune di un efficiente calendario agricolo e di commercializzazione, in realtà pochissimo utilizzato, porterebbero a un enorme miglioramento delle vite dei singoli e delle collettività in tutto il mondo. Si tratta di un concetto perfino banale, eppure tutti gli indicatori ci dimostrano che le cose, non solo non migliorano, ma si intensificano le chiusure.

In questo libro si è cercato di raccontare fatti e vicende utilizzando l'ironia, talvolta un po' pungente ma pur sempre motivata, nel tentativo di smontare quell'identificazione tra "lontano" e "cattivo" imposta da luoghi comuni non del tutto disinteressati. La volontà di proteggere i prodotti regionali e le eccellenze agricole europee si mischia, qualche volta, a timori infondati, ma suffragati da dati scientifici di comodo. Il risultato è un guazzabuglio di notizie sensazionalistiche, inchieste avviate per trovare possibili malfattori d'oltremare, scelte di marketing che hanno l'unico effetto di creare disinformazione.

Siamo fermamente convinti che, senza una visione globale di civiltà agricola, vivremo molto peggio anche in questa parte del mondo.

Perché, allora, l'Unione Europea non promuove produzioni DOP e IGT di colture autoctone in quelle terre lontane? Così fa-

cendo, la comunità agricola internazionale nel suo insieme potrebbe meglio premunirsi da possibili calamità future e dare valore aggiunto e certezze alle proprie produzioni d'eccellenza.

Bisogna produrre per sfamare un mondo sempre più popolato, senza sprecare le risorse, preservando la terra e l'acqua. Il consumo deve essere responsabile: non consumare di più e pagare meno, ma consumare meglio e pagare il giusto.

Al contrario, la triste realtà dei mercati di destinazione, in ambito agricolo, è che si pensa sempre a come pagare di meno e non a vendere di più offrendo prodotti migliori. Applicata alle Ande, questa equazione fa sì che proprio coloro che producono ai più alti livelli di qualità e biodiversità siano anche i più poveri.

In definitiva, questa gente, che ripone in noi tanta fiducia da affidarci i frutti della propria fatica e, in molti casi, della sua sopravvivenza, va supportata attraverso uno sforzo comune. Le terre lontane raccontate nel libro rappresentano, per noi, una sfida impegnativa, ma sono, al tempo stesso, una grande opportunità. E, se li tratteremo con rispetto e dedizione, i campesinos saranno sempre al nostro fianco: di questo siamo certi.



GRILLO PARLANTE – Conclusioni del Grillo... e, perché no, un auspicio di cambiamento

Ecco, siamo giunti alla fine delle storie che ci hanno accompagnato nel libro. La prima parola che ci viene in mente a fine lettura è “compartecipazione”: quella che si instaura tra il lettore e il personaggio e quella che si percepisce tra i diversi personaggi del racconto. Ci piacerebbe che all'empatia seguisse la volontà di cambiare le cose, non accontentandosi del solo coinvolgimento emotivo. L'obiettivo del libro sarà, in ogni caso, raggiunto anche se un solo lettore dovesse partecipare attivamente a detta impresa.

A film reel is positioned in the upper left corner, with a film strip extending from it and winding across the page. The background has a mottled, aged texture. A semi-transparent white rectangle is centered over the middle of the film strip.

Titoli di coda...

Avrei voluto abbracciare ciascuno dei personaggi del libro consegnando loro la prima bozza fresca di stampa. Ci troviamo, invece, ancora qui a fare i conti con la paura di un abbraccio, come di qualsiasi altro contatto fisico. È un mondo asettico che all'improvviso ci sembra sconosciuto, che ci costringe a camminare distanziati, a rinunciare a una stretta di mano, a un bacio per non contaminarci. Questo libro, tuttavia, non può finire senza un accenno al destino dei personaggi raccontati.

Ad esempio, cosa ne sarà stato di Don Rómulo, dopo la morte del suo progetto agrario? Bene, appena prima del *lockdown* di inizio marzo 2020, dopo ben dodici anni, sono riuscito a fare un viaggio a Machala per incontrarlo: oggi fa il consulente agronomo per alcuni progetti bio in Ecuador. Gli anni passati si fanno notare, però la sua bic proletaria, ora di colore rosso, che spunta



Rimpatriata con Don Romúlo a Machala nel marzo 2020.

dal taschino della camicia, mostra quanto alcune abitudini siano dure a morire.

Doña Carmen, invece, continua il suo lavoro con la solita lucidità, attenta a ogni dettaglio ed esigenza, non solo familiare ma dell'intera comunità. Ci scriviamo spesso, ancor di più in questi giorni sconvolti dalla pandemia. Fedele a tradizioni familiari solidaristiche, di recente si è fatta promotrice della donazione di duecentomila barrette di sapone per promuovere l'igiene personale nei quartieri periferici di Santa Marta.

Roger, con cui mantengo contatti quotidiani, prosegue stoicamente sulla plancia di comando, in mezzo alla peggior crisi economica e sociale argentina, avvalendosi della sua solita genialità a basso costo. Come se la proibizione degli agrumi bio argentini non fosse già abbastanza tragica, nel frattempo, l'Unione Europea ha esteso il blocco a quelli convenzionali, adducendo i soliti cavilli di carattere fitosanitario. Così, soltanto in Entre Ríos, 1900 produttori che coltivano circa 36.387 ettari e commercializzano, annualmente, circa 740.000 tonnellate di agrumi, sono in seria difficoltà.

Sempre in Argentina, ritroviamo Tito in mezzo ai suoi frutteti, a cui deve quella sua energia piena di serenità: una brezza che nasce dall'infanzia e poi soffia per tutta la vita, come il vento della Patagonia. Il gruppo di esportatori suoi corregionali, nonostante il terribile contesto locale, ha finito la campagna 2020 esportando tre milioni di cartoni di mele e pere in Europa, USA e Russia.

Paquito e i bananieri del deserto peruviano continuano, a testa bassa, facendo da traino a uno sparuto gruppo di altri contadini che applicano, virtuosamente, i principi dell'agricoltura biodinamica, in un ambizioso programma di rigenerazione dei terreni.

Rolando e gli amici della Selva Central peruviana, invece, vivono l'incubo dei blocchi dettati dal coprifuoco e dai *ronderos*, una sorta di giustizieri di campagna che, in nome della guerra al contagio, impediscono la raccolta dello zenzero. Confido che lo spirito indomito campesino prevarrà, ricordando che *"lo que no se prevé con la cabeza se aguanta con la espalda"* ("Ciò che non si risolve con la testa si sostiene con la schiena").

Intanto io, dopo questo percorso, non sarò certo diventato un provetto scrittore ma, se permettete, un quasi veggente, sì. Di fatto, proprio nel giorno in cui consegnavo le bozze finali all'editore, il 4 aprile 2021, è entrato in vigore il decreto del Consiglio dei Ministri italiano che, in attuazione del Regolamento (CE) n. 1235/2008, disciplina il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi (DM n. 91718 del 18 febbraio 2021). In virtù di queste disposizioni, il capo del Dipartimento delle Politiche competitive, della Qualità agroalimentare, della Pesca e dell'Ippica (ora capisco meglio il significato dell'espressione "darsi all'ippica" così popolare in Italia già dal 1931, "grazie" ai politici) decreta che nove Paesi, di cui ben quattro "pericolosi" sudamericani, verranno sottoposti *sine die* ad analisi multiresiduali per ogni singolo lotto in arrivo, tramite campionature e determinazioni analitiche effettuate da terzi, ovviamente a carico degli altrettanto pericolosi importatori italiani ("Dall'attuazione del presente decreto non devono derivare nuovi o maggiori oneri a carico della finanza pubblica").

Non si capisce in base a quali parametri si sia determinato questo elenco e come mai si debbano sottoporre a tale trattamento solo questi Paesi di origine: metaforicamente, è come imporre loro una serie di tamponi infiniti e quotidiani, in presenza o meno di pandemie in corso, considerandoli perenni untori dell'immacolato biologico locale. Questa volta l'hanno sparata grossa, anche se, si sa, il miglior profeta del futuro è il passato...

Ringraziamenti

Alle mie braccia destre e sinistre da questa e dall'altra parte dell'oceano...

Ogni giorno di lavoro coltiviamo relazioni con colleghi, clienti, fornitori e collaboratori. A questi ultimi, sia in Italia che in Perù devo veramente tanto. I miei forti legami con loro hanno influenzato tutte queste storie, sia dal punto di vista dei risultati, sia in termini di soddisfazioni. Quindi, non potendo elencarli tutti in queste pagine, visto che ne sarebbe venuto fuori un altro libro, è importante per me che conoscano e sentano la mia profonda gratitudine nel vederli così coinvolti, dimostrando un alto senso d'appartenenza che ha reso e rende possibili queste storie.

L'autore

Nato a Bahía Blanca, Argentina, la porta della Patagonia, nel 1966, Franco De Panfilis, comincia i suoi studi in agraria nell'Universidad Nacional del Sur nel 1984. Emigra in Italia nel 1989, dove prosegue gli studi presso l'Università degli Studi di Bologna, conseguendo la laurea e poi un dottorato di ricerca in tecnologia degli alimenti. Da lì, per mestiere, essendo il suo lavoro, ma anche per dedizione e passione, comincia a esplorare l'emisfero australe, sviluppando il commercio dei prodotti agricoli che nascono a quelle latitudini. Un cammino personale che prende forma nei continui viaggi di andata e ritorno dai Paesi del Sudamerica e che, dopo venticinque anni, ha deciso di ripercorrere in questo libro.

Finito di stampare nel mese di maggio 2021
da MIG (Bologna)