

rivista pro natura

n° 58, autunno 2018

Ticino

Il piatto che ride



Andrea Persico prepara la marmellata di pesche delle vigne (foto: Anna Persico).

Impressum

Bollettino trimestrale di Pro Natura Ticino

Editrice:

Pro Natura Ticino
c.p. 2317
6500 Bellinzona
Tel.: 091 835 57 67
pronatura-ti@pronatura.ch
www.pronatura-ti.ch
CCP: 65-787107-0

Redattrice responsabile:

Martina Spinelli

Commissione redazionale

Christian Bernasconi, Marzia Mattei-Roesli,
Andrea Persico, Paola Pronini Medici, Baldas-
sare Scolari, Silvano Toppi, Luca Vetterli

Produzione e stampa:

Vogt-Schild Druck, Derendingen

Tiratura:

3000

Foto:

Andrea Persico se non indicato altrimenti

In copertina:

Raccolto di una giornata fruttuosa nell'orto.

© Pro Natura Ticino

Di robot e intelligenza artificiale

Recentemente ho visto alcuni video con robot «agricoltori» molto impressionanti. Uno seminava, annaffiava e sarchiava mentre un altro addirittura raccoglieva pomodori valutandone lo stato di maturazione tramite una videocamera, permettendo così un risparmio di tempo e forza lavoro. Se siete stupiti o esterrefatti vi ricordo che in moltissimi giardini ci sono già robot che tagliano l'erba automaticamente e senza fatica: la cosa non è molto diversa!

Un'altra novità sono le indoor farms, grandi capannoni dove le coltivazioni avvengono in modo totalmente artificiale con computer che controllano tutti i parametri di crescita. I promotori di questo metodo di coltura sostengono che sia estremamente produttivo e lo propagandano come una soluzione alla fame nel mondo. Si diceva la stessa cosa già quando sono stati introdotti i pesticidi, con il risultato che conosciamo! Il problema non è però la produttività ma è l'allontanamento dell'uomo dall'origine dei suoi alimenti, dalla terra e quindi anche dalla natura e non da ultimo dal piacere di «fare».

Parlando con le persone scopro che molte avrebbero voglia di dedicarsi maggiormente all'orto e avere più contatto con la terra ma non trovano il tempo (sono, lo ammetto, una di queste!) oppure sono risucchiate dalla voracità agitata della nostra società basata sul consumo e la produttività sfrenata.

Penseroso mi immagino vari scenari. In uno vedo un androide dotato di intelligenza artificiale che nel ronco di famiglia bagna l'orto quando siamo al lavoro, allontana le ghiandaie dal frutteto al mattino presto e raccoglie le zucchine prima che diventino troppo grandi...

È questo che voglio? No di certo! Dovrei lavorare davanti ad una macchina tutto il giorno per permettermi di comprare un'altra macchina? E mettere quell'androide a svolgere il lavoro che piacerebbe fare a me e che so mi darebbe molta soddisfazione? E poi come mai il mio lavoro in ufficio rende di più che produrre direttamente il mio cibo? Non trovate che ci sia qualcosa che non va?

Maiaradis

Indice

L'agricoltura del futuro	3
Viva i rösti	6
1000 e 1 modi di far meglio	8
Gli alimenti non sono rifiuti	9
Politica commerciale incoerente	10
Sperimentare per un futuro sostenibile	12
Forti spinte per un'agricoltura rispettosa	14
Attività giovanili	15



L'agricoltura del futuro

Un orto sinergico sulla destra e una zona agricola intensiva sulla sinistra.

Il tempo stringe: sull'urgenza di riflettere sulla necessità di pianificare e realizzare l'agricoltura del futuro. I modelli alternativi esistono e, malgrado quello che ci si vuol far credere, sono più efficaci e svolgono anche un importante ruolo sociale.

Nell'importante studio *Approaching a State of Shift in Earth's Biosphere* pubblicato nel 2012 nella rinomata rivista *Nature*, la biologa Elisabeth Hadly e il paleontologo e professore di biologia integrativa Anthony Barnowsky, assieme ad altri 20 scienziati di tutto il mondo, sostengono che non solo diversi singoli ecosistemi del globo, ma che la stessa biosfera si sta avvicinando a un cosiddetto «tipping point», un'inevitabile punto di svolta che porterà a un cambiamento del clima e delle condizioni di vita radicale e irreversibile. Gli autori dello studio ritengono che parte dell'umanità potrebbe scomparire prima del 2100 a causa dell'impatto della specie umana sugli ecosistemi, portando alla fine di condizioni di vita stabili sulla terra. Nel documentario francese *Demain* del 2015, Barnowsky giunge a dire che all'umanità restano circa 20 anni per cambiare radicalmente il suo modo di produrre e consumare cibo, risorse ed energia, e per riorganizzazione l'economia e le strutture sociali. Mal-

grado questo e altri, numerosissimi, richiami della comunità scientifica ad agire tempestivamente, la maggior parte delle persone continua a comportarsi, nei consumi così come nelle scelte politiche, come il protagonista di una barzelletta citata in un altro bel film francese (*La Haine*): un uomo cade dal decimo piano di un palazzo; ad ogni finestra dei piani sottostanti, gli inquilini del palazzo lo sentono urlare: «fin qui tutto bene, fin qui tutto bene...»

Presa di coscienza

Viviamo in tempi veramente apocalittici, ma dobbiamo stare attenti a non lasciarci sopraffare dalla disperazione del catastrofismo. Il termine greco *apokalypsis* significa letteralmente togliere il velo, cioè scoprire o disvelare. L'affermazione che viviamo in tempi apocalittici non dovrebbe pertanto essere intesa come una capitolazione di fronte ai mutamenti in corso, come una passiva attesa della fine, ma piuttosto come un appello a confrontarci con la



Sopra: mucche al pascolo nella vasta Argentina, paese forte produttore di carne. Sotto: con gli escrementi i bovini producono anche una grande quantità di metano, un gas a forte effetto serra.

realtà e a prendere coscienza del fatto che non possiamo continuare a vivere così, che l'umanità è di fronte a un bivio e che la sua sopravvivenza dipende dalle scelte che noi, sia come singoli individui sia come soggetti politici, faremo nell'immediato futuro.

Impatto dell'agricoltura

Può sembrare strano parlare di cambiamenti climatici globali e di apocalisse in un articolo sull'agricoltura del futuro, eppure è proprio l'agricoltura uno dei fronti principali sui quali si può e si deve vincere la battaglia per garantire una continuità non solo alla vita in generale, ma anche specificamente alla vita umana sulla terra. D'altra parte, non bisogna dimenticare che il 10-12% delle emissioni di gas a effetto serra è causato proprio dall'agricoltura. Non si tratta tanto delle emissioni di CO₂, quanto piuttosto delle emissioni di metano (CH₄) e protossido di azoto (N₂O). L'agricoltura produce il 60% delle emissioni totali di protossido d'azoto e il 50% delle emissioni di metano. Il protossido d'azoto è prodotto principalmente dalla fertilizzazione artificiale, mentre la principale fonte di emissioni di metano è l'allevamento di bestiame e la coltivazione di riso. In uno studio dell'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) del 2007 si prevede che senza un cambiamento radicale a corto termine le emissioni di N₂O e di CH₄ causate dall'agricoltura aumenteranno rispettivamente del 35-60% e del 60% entro il 2030. Se si tiene presente che, secondo l'EPA (Environmental Protection Agency), il protossido di azoto su cento anni risulta 310 volte più impattante dell'anidride carbonica per unità di massa (il metano è 21 volte più impattante), ci rendiamo conto dell'enorme impatto ambientale dell'agricoltura.

Agricoltura del futuro

Non stupisce, quindi, che il già citato documentario *Demain*, il quale adotta un punto di vista ottimista e richiama l'attenzione su iniziative intraprese in tutto il mondo per affrontare le sfide ambientali e sociali del 21° secolo, incomincia proprio mostrando quella che

potrebbe essere l'agricoltura del futuro. L'intervento di Olivier De Schutter, inviato speciale della Nazioni Unite sul diritto all'alimentazione dal 2008 al 2014, è uno dei momenti salienti del documentario. Nel rapporto redatto per la commissione dei diritti umani dell'ONU, De Schutter ha risposto affermativamente a una semplice ma importante domanda: può l'agroecologia nutrire la popolazione mondiale?

Multinazionali poco produttive

Come spiega nel documentario, il 70-75% del cibo consumato nel mondo viene prodotto da piccoli agricoltori. Le grosse aziende che praticano l'agricoltura intensiva di monoculture sono in grado di produrre grandissime quantità di materie prime agricole, ma solo una minima parte di esse serve alla nutrizione della popolazione mondiale. Infatti, esse producono soprattutto mangime animale o biocarburante. L'agricoltura intensiva distrugge inoltre il terreno, diminuendone la fertilità, e mina sempre più le basi di vita di centinaia di milioni di piccoli contadini in tutto il globo. Va inoltre notato che le principali multinazionali dell'industria agroalimentare non producono praticamente niente ma, ciononostante, hanno un enorme potere economico e politico: la Coca-Cola vive di un'economia di rendita; Monsanto, acquistata recentemente dalla casa farmaceutica Bayer per un importo pari a 63 miliardi di dollari, ha fatto per decenni utili stratosferici con le patenti e delle licenze sui semi; Gargill e Nestlé non coltivano niente e acquistano tutto da altre aziende per la raffinazione di prodotti che, tra l'altro, sono spesso estremamente nocivi per la salute, per non parlare dell'impatto ambientale.

Interessi economici e politica

Come mai quasi tutti i governi del mondo continuano a sostenere le multinazionali dell'industria agroalimentare e più in generale la coltivazione intensiva di monoculture? Secondo Olivier De Schutter vi sono due ragioni principali. In primo luogo, l'influenza della lobby delle multinazionali non

solo agroalimentari, ma anche dell'industria petrolifera (non bisogna dimenticare che quest'ultima produce carburante per le macchine agricole, pesticidi e prodotti chimici per la fertilizzazione) sulle politiche agricole è enorme. In secondo luogo, i governi nazionali sono interessati a mantenere bassa la percentuale del budget speso dai nuclei domestici per il cibo. In Europa la spesa media per il cibo è attorno al 12-13% percento. Un aumento di tale percentuale sarebbe insostenibile a livello politico: quale partito si è mai presentato alle elezioni proponendo ai cittadini una politica agricola ed economica veramente sostenibile, ma che comporterebbe un incremento delle spese per l'alimentazione? È proprio per non aumentare la percentuale della spesa per il cibo che i governi continuano a sostenere l'agricoltura più competitiva a livello di mercato. Quello che viene però spesso dimenticato (o volutamente taciuto) è che, come osserva De Schutter, se le famiglie dovessero pagare i costi sociali, ambientali e di salute generati da tale agricoltura, la spesa aumenterebbe al 25-30% del budget dei nuclei domestici.

Costi reali e inefficienza

Non solo si dimenticano spesso i costi sociali, ambientali e di salute dell'agricoltura intensiva di monoculture, ma anche il fatto che, in realtà, tale agricoltura è estremamente inefficiente. Come dimostra lo studio effettuato da De Schutter, il quale ha preso in esame 68 paesi, se ogni azienda agricola applicasse i principi dell'agroecologia, la produzione di alimentari a livello mondiale raddoppierebbe, mentre con la permacultura potrebbe addirittura triplicarsi se non quadruplicarsi. In questo modo, nei prossimi 20 anni si potrebbe non solo nutrire da 10 a 20 miliardi di persone e creare milioni di posti di lavoro, ma diminuire anche fortemente l'emissione di gas serra.

Modelli alternativi

Il documentario *Demain* mostra tre modelli alternativi di agricoltura: l'agricoltura urbana (urban horticulture) a

Detroit; i «giardini-propagandistici» a Todmorden, in Inghilterra, dove la popolazione ha incominciato a coltivare verdure e frutti sul suolo pubblico, nelle scuole, fra gli edifici e negli spazi verdi delle zone urbane, creando un luogo d'incontro e di scambio fra i cittadini; infine una piccola azienda in Francia che pratica la permacultura e che, senza l'ausilio di macchinari, riesce a produrre su 1000 m² una quantità di verdure che nell'agricoltura intensiva viene prodotta mediamente su una superficie di un ettaro o più.

Ecologica e sociale

Ciò che accomuna tutti questi progetti indubbiamente visionari, è l'idea di un buon uso comunitario della terra e del mondo. Al di là delle logiche di mercato, vi sono persone intraprendenti che cercano veramente di rivoluzionare il nostro approccio alla produzione e al consumo di cibo. La produzione di cibo non è considerata, come fanno le grandi industrie agroalimentari, come un'attività che deve primariamente generare profitto, ma come una pratica collettiva volta non solo a garantire la sopravvivenza, ma anche a costruire una società più giusta e solidale. Abbiamo l'obbligo e la responsabilità morale di studiare con attenzione questi modelli e adoperarci, come singoli individui così come membri di una comunità politica, per la realizzazione di un'agricoltura veramente sostenibile sia socialmente che ecologicamente su scala regionale, nazionale ed internazionale. Dobbiamo rimanere ottimisti e credere che tutto questo sia veramente realizzabile. Ma il tempo stringe.

Baldassare Scolari



Il manifesto del film documentario "Demain" che è disponibile anche in lingua italiana (fonte: internet).



Patate novelle per tutti i gusti. Quattro varietà sono presenti nel panierino: le sai riconoscere?

Viva i rösti

Dal tofu al sushi, dalla raclette al risotto, dallo struzzo all'agnello nostrano. Oggi nel piatto possiamo davvero avere di tutto e di più. Eppure l'alimentazione non dovrebbe prescindere da un territorio di riferimento. E allora, come dovremmo mangiare noi svizzeri per essere più sostenibili? Questa domanda se l'è posta la Confederazione nell'ambito del Piano d'azione "Economia verde" ¹.

In Svizzera, viviamo in uno stato democratico (e ne andiamo perlopiù fieri) e godiamo di un'ampia libertà (e la difendiamo strenuamente): ciò ha la sua contropartita, ci rende responsabili delle nostre scelte e questa responsabilità richiede impegno e una certa fatica, richiede dunque maturità, richiede etica. Le regole generali le fissiamo nelle leggi, l'etica la dobbiamo coltivare dentro di noi, ognuno nel suo giardino interiore. Può sembrare un discorso filosofico troppo ampio e poco concreto, poco inerente la protezione della natura, di cui la nostra associazione si occupa, ma non è così: è nel comportamento di ogni giorno che noi abbiamo un alto margine di manovra per assumere la nostra responsabilità individuale e ridurre la nostra impronta ecologica. In quest'ottica e nel quadro della strategia "Economia verde", l'Ufficio federale del-

l'agricoltura (Ufag) ha studiato gli annessi e i connessi di un'alimentazione più rispettosa delle risorse (non solo svizzere), più sostenibile, capace di assicurare un utilizzo a lungo termine delle superfici coltivate e delle praterie permanenti per la produzione di generi alimentari. Un tema davvero importante per la conservazione del nostro territorio e delle risorse naturali.

Le domande dello studio

1. Come dovrebbe essere l'alimentazione della popolazione svizzera per coprire i bisogni e minimizzare gli impatti ambientali?
2. Quali cambiamenti implicherebbe sulla produzione agricola svizzera?
3. Quali conseguenze ci sarebbero sulle importazioni e l'autoapprovvigionamento?
4. In che misura gli impatti ambientali potrebbero essere ridotti?

Quattro scenari auspicati

Su un modello sviluppato per simulare le crisi alimentari, i ricercatori di Agroscope hanno integrato i dati inerenti la produzione svizzera, le importazioni e le esportazioni di generi alimentari e di foraggio per animali, la trasformazione dei prodotti, le esigenze dietetiche, gli sprechi e molto altro ancora. Sulla base di uno scenario di riferimento (situazione attuale) sono stati elaborati 4 scenari "obiettivo" (situazione auspicata, con piccole varianti tra uno scenario e l'altro) con obiettivi ben definiti: minimizzare gli impatti, utilizzando tutte le superfici agricole e alpestri del paese, rispettando il consumo calorico attuale, conservando le quote di esportazione. Si tratta dunque di scenari realistici. I risultati sono sorprendenti².

Impatto ambientale ridotto

In tutti gli scenari "obiettivo" considerati, l'impatto ambientale risulta essere almeno dimezzato rispetto alla situazione odierna! Grandi miglioramenti sono possibili per quasi tutti i tipi di impatto ambientale³: per quel che concerne la deforestazione, è addirittura possibile ridurre l'impatto dell'80% limitando certi prodotti importati, quali i foraggi a base di soia; grandi riduzioni sono pure possibili per le emissioni inquinanti (-50% gas serra e ammoniaca); riducendo gli sprechi nell'economia domestica questi miglioramenti possono essere ancora più significativi.

Modificare l'alimentazione...

I cambiamenti alimentari necessari per orientarsi verso un'alimentazione rispettosa delle risorse emergono chiaramente dalla ricerca di Agroscope: una riduzione drastica del consumo di carne (-70%!); dei prodotti a base di grano duro e riso; un aumento del consumo di cereali, patate o leguminose (+35%) e di olio o noci (+50%); il mantenimento dei livelli attuali di consumo di latte riducendo però i prodotti derivati. Questo tipo di alimentazione sarebbe addirittura più salutare!⁴

...e impatto sull'agricoltura

Il settore dell'allevamento svizzero ne risulterebbe modificato radicalmente: gli UBG⁵ (unità di bestiame grosso) verrebbero dimezzati a scala nazionale, verrebbe ridotto soprattutto i maiali, il pollame d'ingrasso, le vacche nutrici e il bestiame grosso da ingrasso. I prati più produttivi verrebbero dedicati all'alimentazione di mucche da latte il cui foraggio andrebbe pure modificato: erba fresca o conservata, con l'aggiunta di granella di mais e di orzo per gli animali ad alta produttività; la soia, che ha un impatto ambientale molto alto, sparirebbe dal piano di foraggiamento. Gran parte dei prati permanenti verrebbero sfruttati in modo estensivo ed andrebbero a nutrire manzette, pecore e capre. Le terre aperte dedicate alla produzione di foraggio verrebbero drasticamente ridotte; aumenterebbero per contro i campi coltivati a cereali per l'alimentazione umana (+70%), i campi di patate (+140%), di legumi (+100% almeno), di colza (+20%). Il grado di autoapprovvigionamento del paese aumenterebbe in modo rilevante, passando dall'attuale 61% all'80%, il foraggio per animali verrebbe importato in misura molto minore (-85%); anche le derrate alimentari d'importazione subirebbero un ridimensionamento (-28%, in calorie) e l'impatto all'estero si ridurrebbe drasticamente (-70%). La maggiore produzione nazionale di derrate alimentari permetterebbe comunque una riduzione del 20% degli impatti ambientali relativi: una soluzione win-win!

Questi risultati potrebbero (speriamo) portare a dei correttivi nella politica dei pagamenti diretti (cfr. Rivista PN no. 57), ma dovrebbero soprattutto aiutarci a modificare la nostra borsa della spesa: per l'ambiente, il paesaggio, la nostra salute e... sonni più tranquilli.

Paola Pronini Medici

1 Zimmermann, A. et al., 2017. Umwelt-un-ressourcen-schonende Ernährung: Detaillierte Analyse für die Schweiz. Agroscope science Nr. 55/2017. Confederazione Svizzera / Dipartimento federale dell'economia, la formazione e la ricerca / Ufag Agroscope

2 Il rapporto completo, in lingua tedesca, è disponibile sul sito www.agroscope.admin.ch.

3 Indicatori: consumo energetico, emissioni eutrofizzanti, acidificazione, utilizzo di pesticidi e sostanze tossiche, consumo di risorse idriche, deforestazione, inquinamento atmosferico.

4 Più vicina alle raccomandazioni nutrizionali rispetto alla situazione attuale, anche se non è stato posto come obiettivo

5 Unità di bestiame grosso: mucca = 1 UBG, scrofa = 0.5 UBG, pecora = 0.25 UBG, gallina = 0.01 UBG

Un bulldozer all'opera nelle foreste del Borneo: la foresta vergine viene sacrificata per piantare palma da olio.



1000 e 1 modi di far meglio

Schiavitù latente

Anche se questa piaga sembra non più esistere in Europa, in realtà molti beni sono prodotti a costi ridotti perché sfruttano manodopera a costi irrisori. L'agricoltura (ad esempio in Spagna) non sfugge purtroppo a questa realtà, purtroppo a volte anche nel bio. Nuovamente i prodotti locali sono una scelta di consumo consapevole che si rivelano più equi e sostenibili.



Bio e provenienza

Favorite i prodotti con marchi regionali, meglio ancora se biologici. Attenzione: bio non è sempre sinonimo di eco. Biologico vuol dire senza o con utilizzo molto limitato di pesticidi. I prodotti coltivati all'estero possono essere biologici ma il loro trasporto fino ai nostri scaffali pesa molto sull'ecobilancio: preferite il bio locale!



Pubblicità per vendersi

Negli ultimi anni i consumatori sono più attenti alla qualità e alla provenienza degli alimentari e sono anche disposti a pagare di più. Informatevi bene perché ci sono marchi regionali seri o produttori locali che garantiscono la qualità e altri che invece ne approfittano e si infiltrano in questo mercato in espansione.



Etichettatura fasulla

Molti prodotti elaborati in Svizzera si propongono come regionali ma molti ingredienti, se non addirittura l'ingrediente principale, provengono dall'estero. Le regole di etichettatura permettono un certo margine di manovra per ingannare il consumatore. La soluzione consiste nell'acquisto di prodotti direttamente dal produttore.

Vegan e olio di palma!

La filosofia vegan è alla moda ma essere coerenti fino in fondo non è facile. Muffin alla nutella o altri prodotti con olio di palma bio sono trappole. La coltivazione di palma da olio è possibile solo a seguito di una deforestazione con un forte impatto ambientale e la morte di tutti gli organismi che vi abitavano.

Bio e imballaggi

In molti negozi i prodotti bio sono paradossalmente imballati con la plastica con una produzione spropositata di inutili rifiuti: preferite quindi acquisti al mercato o tramite cooperative di distribuzione.

E se volete essere più incisivi... riportate gli imballaggi al negozio! Questo rappresenta un chiaro messaggio ai grandi negozi di trovare alternative.



Dettaglio di un campo sul Piano di Magadino con tutti i pomodori abbandonati al suolo (foto: Martina Spinelli).

Gli alimenti non sono rifiuti!

Per ridurre l'impatto ambientale è necessario diminuire i rifiuti e soprattutto non sprecare gli alimenti. Un fenomeno che interessa produttori, distributori ma anche tutte le economie domestiche!

Secondo le stime dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO), circa un terzo delle derrate alimentari prodotte a livello mondiale va perso. Un fenomeno che interessa tutte le fasi di produzione, passando per i processi di trasformazione e distribuzione. In questo campo non si può certo dire che la Svizzera sia la prima della classe, anzi, si stima che nel nostro Paese vengono annualmente gettati via circa 2,34 milioni di tonnellate di alimenti ancora commestibili. Il settore agricolo e le economie domestiche giocano un ruolo importante nel generare "Food Waste". Oltre a una pianificazione imprecisa, alimenti danneggiati o che non rientrano nei canoni estetici di mercato vengono scartati ancor prima di finire sugli scaffali dei supermercati. Il 45% di questo sperpero avviene però tra le mura domestiche dove le derrate alimentari passano direttamente dal

piatto alla pattumiera. Un problema ecologico ma anche etico considerando la mal distribuzione delle risorse sul Pianeta. La produzione di alimenti causa il 30% dell'impatto ambientale, e gli effetti sugli ecosistemi ma anche sulla nostra salute sono allarmanti. Se da una parte gli sprechi sono conseguenza di norme fin troppo rigide, d'altro canto sono il risultato di scarsa conoscenza in merito alla durata e alla conservazione dei prodotti. Invertire questa tendenza è possibile dando maggiore spazio a una produzione di qualità e alla rivalorizzazione dei beni e delle derrate alimentari. In questo modo non è solo possibile ridurre l'impronta ecologica ma anche favorire un'economia volta a chiudere i cicli senza sprecare preziose risorse. Una vera e propria "boccata d'ossigeno" per l'ambiente ma anche per il nostro benessere!

Annamaria Bottini

ZERO WASTE

Ridurre gli sprechi non è un'illusione. Lo sa bene la californiana Béa Johnson che assieme alla sua famiglia vive generando meno di un litro di spazzatura all'anno. La filosofia della fondatrice del movimento Zero Waste, presente anche in Svizzera (www.zerowasteswitzerland.ch), si basa su 5 erre: Ridurre, Rifiutare, Riutilizzare, Riciclare e Risparmiare. Imparando a dire di no e favorendo la vendita diretta o nei negozi sfusi, si acquista "meno ma meglio" evitando imballaggi o prodotti che altrimenti verrebbero gettati. Via libera invece a contenitori di vetro riutilizzabili ma anche alla rivalorizzazione di oggetti e resti alimentari attraverso, ad esempio, il compostaggio. Un buon modo per alleggerire il sacco della spazzatura senza svuotare il borsellino!

Politica commerciale incoerente

Da una parte si chiede all'agricoltura svizzera di adempiere a sempre più compiti ecologici. Dall'altra la politica commerciale apre le porte a prodotti in contrasto con i nostri principi costituzionali. Dov'è finita la coerenza?

L'agricoltura in Svizzera non è un'opzione, è una necessità; non è solo un settore economico, è molto di più; è una scelta voluta dal popolo ed è quindi un obbligo.

Compiti dell'agricoltura

La domenica del 9 giugno 1996 il popolo svizzero (il 78% dei votanti, tutti i cantoni) ha iscritto nella Costituzione l'articolo (104) sull'agricoltura. Vi si riconosce con chiarezza che lo scopo dell'agricoltura non è solo quello di produrre beni alimentari; essa deve provvedere a “una produzione ecologicamente sostenibile”, deve “salvaguardare le basi vitali naturali e il paesaggio rurale e garantire un'occupazione decentrata del territorio”. Spetta alla Confederazione impostare i provvedimenti affinché l'agricoltura possa svolgere i suoi compiti. Tra questi rileviamone cinque fondamentali:

- 1) completare il reddito contadino con pagamenti diretti, per una remunerazione equa, “a condizione che sia fornita la prova che le esigenze ecologiche siano rispettate”;
- 2) promuovere con particolari incentivi “le forme di produzione particolarmente in sintonia con la natura e rispettose dell'ambiente e degli animali”;
- 3) emanare prescrizioni sulla “provenienza, la qualità, i metodi di produzione e i procedimenti di trasformazione delle derrate alimentari”;
- 4) “proteggere l'ambiente dai danni dovuti all'utilizzazione eccessiva di fertilizzanti, prodotti chimici e altre sostanze ausiliarie”;
- 5) nel settembre dello scorso anno popolo e cantoni espressero nuovamente il loro sostegno a una agricoltura sostenibile accettando l'articolo costituzionale sulla “sicurezza alimentare”. Rileviamone due capoversi: creare presupposti per “relazioni commerciali transfrontaliere che concorrano allo sviluppo ecologicamente sostenibile dell'agricoltura e della filiera alimentare”; “un impiego di derrate alimentari rispettoso delle risorse”.

Incoerenza politica

Negli ultimi tempi sono emersi comportamenti “politici” che non sembrano in consonanza con gli obblighi costituzionali. Due esempi.

Poche settimane dopo il voto sulla “sicurezza alimentare” il Consiglio federale adotta un rapporto sulla politica agricola (PA 2022) che contraddice l'articolo costituzionale. Vi si propongono tre scenari: la soppressione completa delle misure di protezione doganale sugli alimenti importati

Sempre più camion sulle nostre strade.
I commerci impongono un impiego enorme di energia e di mezzi.





Mercato a Berna con la cupola di Palazzo Federale sullo sfondo (foto: Pietro Persico).

dall'Unione europea; una diminuzione del 50% dei diritti di dogana sugli stessi prodotti; una diminuzione del 50% delle tasse sui prodotti in provenienza dai paesi sudamericani del Mercosur. Quel che è certo, qualsiasi scenario si scelga, è che la riduzione dei diritti di dogana e l'abbandono dei contingenti tariffari metterebbero a soqquadro l'agricoltura svizzera che ha costi di produzione e prezzi di vendita superiori per condizioni naturali, ma soprattutto per quel che si esige da essa. C'è chi ha calcolato che i prezzi diminuirebbero del 29% per i cereali e del 32% per la carne bovina, ma che 1350 aziende non sopravviverebbero. Particolarmente colpiti sarebbero i contadini di montagna.

Concorrenza sleale

Voler colmare gli scarti di produttività tecnica con le zone più produttive del pianeta illudendosi di sopravvivere nelle condizioni di un mercato libero è semplicemente impossibile per l'agricoltura svizzera. Il suo avvenire non può essere nella produzione di derrate alimentari in competizione internazionale. O di qua o di là. È vero, è una scelta che ha un costo, ma se si pretende che l'agricoltura non sia solo economia, bisogna esserne coscienti e coerenti. Anche come cittadini-consumatori.

Pretendere con accordi di libero-scambio con i mercati sudamericani (Mercosur, com'è avvenuto negli incontri del maggio scorso) di aprire la strada all'industria farmaceutica o meccanica svizzera mettendo sul piatto la liberalizzazione delle importazioni agricole da quei paesi (cereali, soia, carne bovina, frutta) non provocherà solo gravi conseguenze sull'agricoltura svizzera, ma impone chiarezza politica e coerenza con i principi costituzionali. Una scelta sostanziale è tra agricoltura e industria, nel senso di una risposta a una domanda inevitabile: è giusto sacrificare l'agricoltura per favorire alcune industrie svizzere? La coerenza con i principi costituzionali dovrebbe indurre a interrogarsi e darsi risposte coerenti sul tipo di monoculture intensive tipiche dei paesi del Mercosur (come di altri paesi) di cui sono noti i metodi, implicitamente condannati dagli articoli costituzionali citati. Non si può essere sempre più esigenti con i contadini svizzeri per poi accettare tutto ciò che proviene da altrove per semplice baratto commerciale.

Silvano Toppi



Sperimentare per un futuro sostenibile

L'orto dei legumi visto dalle aiuole dei fiori e delle piante aromatiche: piacere del gusto e piacere del bello vanno coltivati assieme.

Lortobio

Si trova sul Piano di Magadino a Gudo ma si raggiunge da Sant'Antonino.

Qui si trovano maggiori informazioni sulla possibilità di partecipare:

Telefono: +41 91 930 92 32

lortobio@conprobio.ch

www.lortobio.ch

Lortobio festeggia quest'anno i 10 anni di vita. Questo orto collettivo si prefigge di sperimentare in vari modi l'autoproduzione di verdura nel rispetto delle risorse e dei cicli naturali. Ma Lortobio è ancora di più, grazie al suo importante impegno nell'ambito educativo. Offre infatti alle scuole la possibilità di scoprire il duplice universo della coltivazione di cui tutti abbiamo bisogno: quello delle verdure e quello dei rapporti umani in un contesto di armonia e serenità.

Incontro Chiara Buletti, Elena Campionovo e Pierluigi Zanchi a Lortobio al momento delle torte (e che buone!) in una bella giornata di sole. Sono i tre attuali responsabili di questo orto collettivo. Da subito si sente l'entusiasmo che da un decennio li motiva a continuare questo progetto che è anche un luogo di confronto con sé stessi e con gli altri.

Sostenibilità e rispetto

Per loro la sostenibilità è alla base di tutto il resto: il rispetto del suolo e dei cicli della materia sono fondamentali. Per questo Pierluigi sottolinea come "ogni scarto è in realtà una risorsa": ad esempio per fare il composto oppure per sperimentare diverse tecniche di pacciamatura come quella del Cappello (dal nome di chi l'ha proposta) che permette di sfruttare l'abbondante erba che viene falciata attorno all'orto per coprire le aiuole. Questo permette

di risparmiare acqua, concimazione e molto diserbo. "La sperimentazione orticola è un elemento importante per Lortobio" e inoltre essa favorisce l'intraprendenza e il dinamismo della comunità.

Anche l'energia e l'acqua sono preziose. La prima viene prodotta tramite dei pannelli fotovoltaici e permette di far fronte alla ricarica dei numerosi attrezzi a motore elettrico, tra cui quest'anno si annovera pure una falciatrice a pettine sperimentale che Pierluigi mostra con fierezza. "La tecnologia c'è e questo dimostra che si può falciare in modo sostenibile e senza troppa fatica." L'acqua, indispensabile anche se si cerca di usarne il meno possibile, viene invece recuperata dal tetto o pompata dalla falda tramite una pompa elettrica e una a pedali... e a pedali è pure la macina per il mais! Questi sono solo alcuni esempi di come la tecnologia possa adattarsi a

nuove tecniche colturali. Mentre Pierluigi torna nell'orto, Elena ci parla di "macchine nuove che permettono il lavoro con tecniche agricole alternative come la semina su campi con pacciamatura". Ciò consente anche a grosse aziende di convertirsi ad esempio alla biodinamica o alla permacultura. "Il Ticino non è molto all'avanguardia in questo settore" obietta Chiara, tuttavia le iniziative di produzione, trasformazione e distribuzione non mancano certo (vedi riquadro). I piccoli aprono la pista e i grandi si spera che copieranno.

Educare per il futuro

Lortobio accoglie regolarmente scolaresche e gruppi: la trasmissione del sapere è fondamentale e questo rappresenta una parte cospicua delle attività svolte. E, come insegna bene Confucio, bisogna sperimentare in prima persona quello che si vuole imparare: l'orto non va scoperto con la teoria ma in modo attivo e pratico. Per questo chi rende visita a questo luogo torna arricchito e soddisfatto: pochi gesti rinvigoriscono così un rapporto a volte dormiente ma indissociabile tra l'uomo e la natura.

Il cambiamento del sistema agroalimentare è indispensabile per una sostenibilità globale. Ma come realizzarlo in una società viziata dal consumismo materiale che non vuole mettersi in gioco temendo di perdere il proprio standard di vita? Una risposta non esiste ma diversi scenari sono possibili. Per Elena è importante "che la gente ritrovi la gioia del fare e il legame con la terra. L'atto agricolo è più del semplice sforzo, è un processo che metti in atto curando, risolvendo problemi e che si termina con un raccolto concreto e sano." Chiara sottolinea che comunque vi è un "piacere della fatica e del lavoro pratico; richiede costanza ma sono ben più soddisfacenti di una corsa in palestra. Ci auguriamo un ritorno dei piccoli sistemi di produzione." Si discute anche dell'idea che ognuno debba fare la propria parte: "ci fanno credere che servano le monoculture ma saranno i piccoli contadini a salvare il mondo!"

Autoproduzione di semi

A Lortobio si selezionano anche le menti delle varietà da coltivare. Si tratta di un anello fondamentale perché permette di eliminare la dipendenza dalle multinazionali delle sementi e permette di avere piante più sane e meglio adattate al clima locale. Inevitabilmente, però, il discorso si fa più realista: da una parte la voglia di un cambiamento sostenibile, dall'altro la consapevolezza che è difficile cambiare una società in cui governano il denaro e il consumo. Elena cita Serge Latouche, economista francese e tra i principali teorici della decrescita e la possibilità di una "pedagogia della catastrofe": non lo si vorrebbe, ma uno degli scenari probabili è che l'umanità sarà confrontata ad una grossa crisi e solo grazie ad essa potrà attuarsi una svolta concreta verso la sostenibilità. Ma ancora una volta Lortobio riporta speranza e Chiara dice che "è una soddisfazione festeggiare questi 10 anni dell'orto constatando che vi è una bella continuità all'interno del gruppo! Estando qui non siamo consumatori", e aggiungerei, dell'inutile. Il futuro dovrà essere una rete di piccoli produttori, a contatto diretto con il consumatore, che rispettano i complessi processi naturali e si prendono cura non solo di quanto si riesce a produrre ma soprattutto di ciò che sta alla base della vita: la terra, la biodiversità e i cicli della natura.

Grazie mille per l'intervista e auguri per un futuro ricco di soddisfazioni!
Maiaradis

Altre iniziative rivolte al futuro

Consapevoli di non poter essere esaustivi, ecco alcune iniziative ticinesi rivolte ad una svolta del sistema agroalimentare. Vi sono sempre più agricoltori bio ma anche chi si spinge oltre provando ad esempio la permacultura come lo fanno a Contone presso l'ecovillaggio l'Acerò, a Brissago all'azienda "La Gerla" o a Cimalmotto alla fattoria "Munt la Reita".

Molti trasformano i propri prodotti direttamente ma vi è anche chi fa solo trasformazione come la "tigusto" che produce tra le altre cose anche l'unico tofu ticinese.

Ci sono contadini che hanno la propria linea di distribuzione come la "Linea Bio Verde", molti hanno il proprio negozietto come a "La Colomba" e altri che si affidano ad esempio alla ConProBio o a piccoli negozietti locali come il "Quintorno". Un mondo in crescita che dimostra il valore della scelta locale e sostenibile.



Un momento di condivisione e di discussione a Lortobio. Lo scambio di opinioni sono un elemento importante di questa comunità.





Inutile diserbo in viticoltura: i principi attivi si ritrovano nelle falde e anche... nel bicchiere.

Forti spinte per una agricoltura rispettosa

Quest'anno sono riuscite due iniziative popolari, sostenute da Pro Natura nella raccolta delle firme, che potrebbero rendere l'agricoltura svizzera molto più ecologica: la prima vuole ridurre radicalmente l'uso di pesticidi sintetici in Svizzera, rivoluzionando le sovvenzioni agricole, la seconda invece mira dritta al loro divieto.

I pesticidi, usati in particolare in agricoltura, minacciano anzitutto le acque, comprese quelle potabili. Il Consiglio federale ha varato quest'anno un piano per ridurre l'uso, che però secondo Pro Natura non basta per preservare un ambiente sano.

"Acqua potabile pulita"

L'Iniziativa popolare federale "Acqua potabile pulita e cibo sano - No alle sovvenzioni per l'impiego di pesticidi e l'uso profilattico di antibiotici" è stata depositata il 18 gennaio passato, corredata con 114 mila firme. Essa vuole un'agricoltura sostenibile che produca derrate alimentari sane e preservi pulita l'acqua potabile. Chiede a questo scopo alla Confederazione di riformare il sistema dei sussidi all'agricoltura, limitando i pagamenti diretti alle sole aziende che non usano pesticidi sintetici e, a titolo profilattico, antibiotici, e che limitano l'effettivo dei loro animali a quelli che possono nutrire con il proprio foraggio aziendale. Il Consiglio federale, pur riconoscendo la legittimità delle richieste propone al Parlamento di respingere l'iniziativa ma prospetta diverse misure per favorire

l'impiego di pesticidi meno problematici per l'ambiente e ridurre, rispetto ad oggi, il carico di bestiame ammesso, per tutelare le acque. Laddove esse dovessero restare troppo inquinate, il Consiglio federale vuole inasprire le misure a livello regionale con gli strumenti della politica agricola.

"Svizzera senza pesticidi"

L'iniziativa popolare "Per una Svizzera senza pesticidi sintetici" è stata depositata il 25 maggio con 121 mila firme: vuole vietare l'uso di pesticidi sintetici in agricoltura e nella cura del suolo e del paesaggio come pure l'importazione commerciale di derrate alimentari contenenti pesticidi o per la cui produzione sono stati utilizzati pesticidi. Il Consiglio federale intende pronunciarsi su quest'iniziativa possibilmente nel novembre prossimo. In seguito le due iniziative passeranno al vaglio del Parlamento federale: a seconda dei tempi d'esame, che si allungano in particolare se viene elaborato un controprogetto, la votazione popolare potrebbe svolgersi nel 2020 o nel 2021.

Luca Vetterli



Attività giovanili

Come iscriversi alle uscite?

Visitate il nostro sito:

www.pronatura-ti.ch/escursioni

dove potete iscrivervi online.

Attenzione: **l'assicurazione è a carico dei partecipanti.** Posti limitati.

Agli iscritti sarà data conferma e verranno fornite indicazioni supplementari.

Gra de Dro Alt

Sbagliato, non è uno scioglilingua! La "gra" è un edificio speciale, usato in passato per far seccare le castagne per poterle conservare. Dro Alt invece è il luogo dove sorge la "gra" e dove ci recheremo per scoprire questa vecchia tecnica di essiccazione e per divertirvi nel bosco e... raccogliere evidentemente delle castagne!

Data: sabato 13 ottobre 2018.

Luogo e durata: San Vittore, tutta la giornata.

Partecipanti: da 8 a 12 anni.

Informazioni di dettaglio saranno comunicate agli iscritti.

Prezzo: 10.-

Capanna dolce capanna

Un rastrello, tanta erba, un po' di rami e nasce una capanna coi fiocchi, una di quelle dove ti vien voglia di dormire dentro come nel nido di un moscardino!

Al mattino rastrelleremo un prato per ripulirlo dalle alte erbe che lo invadono, faremo un grande mucchio e poi ci costruiremo un comodo e caldo riparo che non vorrete più abbandonare...

Data: sabato 10 novembre 2018.

Luogo e durata: Torbiera della Bedrina, Dalpe, tutto il giorno.

Partecipanti: da 7 a 15 anni, massimo 20 partecipanti.

Informazioni di dettaglio saranno comunicate agli iscritti.

Prezzo: 10.-

Dopo il rastrellamento del prato il fieno è pronto per la costruzione delle capanne: vieni anche tu ad aiutarci e... a divertirti!





Sostieni il commercio locale: capito? Beeeee!