

Esce per Altreconomia Edizioni
“Biologico etico”

Storie di filiere umane e contadini felici

Un'azienda storica del bio italiano, *La Terra e il Cielo*, marchigiana, compie 35 anni e racconta attraverso la sua storia che cosa significa davvero “biologico”. Non solo un certificato ma uno stile di vita. Non solo un prodotto ma una relazione con la terra. Non solo un contadino ma una filiera “umana”. Non solo un'azienda agricola ma un modello economico etico. La storia dell'agricoltura nelle parole di contadini, studiosi, amministratori pubblici.

In allegato:

1. *Un brano del contributo di Roberto Mancini*
2. *Chi è “La Terra e il Cielo”*
3. *Che cosa raccontiamo (dal Capitolo 1)*
4. *Come nasce il biologico in Italia (Bruno Sebastianelli)*

Il libro è disponibile per recensioni. Gli autori sono a disposizione per interviste.

Che cos'è davvero il **biologico**? Per la legge è un metodo di produzione agricola. Per i consumatori, un prodotto sullo scaffale. Ma per i contadini di questo libro, alcuni tra gli antesignani del biologico in Italia, è molto più di un “bollino” o di un'etichetta. **Il biologico è stile di vita, modello economico, relazione etica con la terra e le persone.** Questo libro ve lo farà scoprire attraverso la storia della cooperativa **“La Terra e il Cielo”**. Perché ci sono cose che - infatti - non si possono ‘certificare’ ma solo raccontare, come **le storie e le ‘filiere umane’ dei contadini**, la cura della Terra e della biodiversità.

‘L'agricoltura biologica è il grembo di un'economia liberata e posta al servizio dell'umanità’, scrive il filosofo Roberto Mancini. Un filo verde unisce infatti l'agricoltura biologica 'etica' ad altre economie a misura d'uomo, alla cura dell'ambiente, alla salute, al rispetto dei diritti dei lavoratori. Proprio questo modello è nel racconto dei 35 anni della cooperativa agricola La Terra e il Cielo e nelle parole di uno dei suoi fondatori, **Bruno Sebastianelli** e dei suoi soci, contadini felici, dal primo regolamento di “Cos'è Biologico” (1985) alla proposta di una legge per l'agricoltura contadina, documenti che riportiamo nel libro.

La storia di una **contadinanza** che ha ancora una volta ha “scarpe grosse e cervello fino” e di un modello economico “come se le persone contassero davvero”: dai primi anni pionieristici quando la pasta integrale era “fuorilegge” ai giorni nostri, in cui il biologico nella sua essenza è minacciato dall'agricoltura industriale e dalla Grande distribuzione organizzata, che ne vuole disattivare la carica rivoluzionaria, ovvero l'idea che **le persone valgono più delle merci**. Il biologico infatti - per parafrasare Luigi Veronelli - è infatti “etico” quando la “volontà del ben eseguito” supera quella del profitto.

Non solo: oltre al contributo di Bruno Sebastianelli, del mugnaio Sirinaldo e di altri **“contadini felici”** (e ostinati), si parla di economie solidali e del perché il biologico ne sia la più felice espressione (**Roberto Mancini**, filosofo), del profondo divario che passa tra “merci” e “beni” (**Maurizio Pallante**, Movimento per la Decrescita Felice), della cura del suolo agricolo e del territorio interno (**Fabio Taffetani**, docente e botanico), del rapporto con la pubblica amministrazione (**Andrea Bomprezzi**, sindaco di Arcevia). Infine tutti a tavola con le rare ricette contadine, i **“mangiari di casa”** dell'Archivio Varnelli.

“Biologico etico. Storie di filiere umane e contadini felici”, di Roberto Brioschi e Gabriella Lalia. Con un contributo di Bruno Sebastianelli e dei soci di “La Terra e il Cielo”. Con testi di Roberto Mancini, Maurizio Pallante, Fabio Taffetani, Andrea Bomprezzi - 128 pagine, 12,50 euro (Altreconomia edizioni)

Materiali

1. Che cos'è l'agricoltura biologica (Dal contributo di Roberto Mancini)

“L'agricoltura vissuta con riguardo rappresenta il contrario della finanza: la prima dà da vivere, la seconda toglie il necessario per vivere. Se davvero consideriamo l'opera del coltivare biologicamente non come una variante marginale entro il processo globale della produzione industriale di qualsiasi bene, bensì come l'impulso esemplare per la trasformazione della logica e del sistema dell'economia, non si può non riconoscerne il valore etico. L'etica è molto più che una lista di principi e di regole morali, poiché è l'arte e il dovere di abitare il mondo senza distruggerlo e senza distruggerci. È la coscienza risvegliata eticamente a ricordarci che la vita va accolta, intensificata e condivisa e questo è precisamente ciò che fa l'agricoltura biologica”.

Roberto Mancini, professore di Filosofia teoretica, Università di Macerata

2. La storia. L'azienda agricola La Terra e il Cielo

“La Cooperativa ‘La Terra e il Cielo’ nacque nel 1980 grazie ad alcune persone che volevano diventare ‘zappatori senza padroni’ e scelsero un modello organizzativo orizzontale, non gerarchico, una filiera umana portatrice e attuatrice dei medesimi valori, delle stesse pratiche senza distinzioni tra come si lavora e che cosa si fa nel ‘tempo libero’. Essere coltivatori diretti ed etici anche della propria vita e delle proprie relazioni, ove il superfluo non sia più necessario, in una rete che rispetti l'individualità e la libertà del singolo; valorizzandole nella riscoperta della cooperazione, della comunità; scegliendo la felicità dell'essere prima che il possesso degli oggetti. In fondo come potrebbe e dovrebbe essere il divenire della società umana”.

Bruno Sebastianelli, socio-fondatore e presidente di La Terra e il Cielo

3. Che cosa raccontiamo (dal Capitolo 1 a cura di Roberto Brioschi)

La nostra storia inizia alla metà degli anni 70, quando in tanti fecero la scelta di realizzare subito le utopie; percorsi si individuali ma che riflettevano scelte collettive e condivise da una intera generazione: ex-studenti, operai, diplomati e laureati, donne e uomini non più in carriera o che non l'avevano mai neppure intrapresa, figli e nipoti di contadini, di emigranti, vollero autogestire la propria vita, rendendola partecipata, condivisa, parte di un tutto armonico, naturale come il tempo e le stagioni, filiere umane solidali, di eguali. Scelsero coerentemente di lavorare la terra, di riscoprire come produrre gli alimenti con un'agricoltura antica di millenni, simbolo della cooperazione dell'uomo con la Natura, di equilibrio: lo chiameremo “biologico etico”.

La Contadinanza era tornata e i Contadini non erano pi. Soli. Al loro fianco ritroveranno infatti quella Società Civile che - nata alla metà degli anni 60 - è oggi composta dai Gruppi di acquisto solidali, dalle Reti di Economia Solidale, organizzazioni di *fairtrade*, così come dagli operatori della cultura, della comunicazione e dalla finanza etica, dai mondi del volontariato, delle associazioni ambientaliste ed ecologiste, dalle famiglie e dai cittadini co-produttori agricoli e mai più consumatori, che hanno riconsegnato ai contadini la storica delega a detenere i saperi, a conoscere i modi per produrre il cibo necessario, quello vero, sano, gustoso che le risorse naturali della terra rendono possibile. Tutti insieme disegnano scenari concreti di un nuovo - e migliore - mondo possibile.

Di questa rivoluzione raccontiamo la filiera umana dei contadini felici.

4. Come nasce il biologico in Italia (Dall'intervista a Bruno Sebastianelli)

“Il biologico nacque come agricoltura biodinamica e i suoi prodotti furono di conseguenza unicamente cibi integrali: i legumi con le farine e le paste, dapprima misconosciuti e confusi dai più. Le nuove abitudini alimentari sorte con il boom economico degli anni 60 avevano fatto sì che il cittadino riconoscesse la pasta solo come ‘bianca’, quella che grazie ai processi industriali di decorticazione dei chicchi per produrre la farina e la essiccazione ad alte temperature (100°-120°) del prodotto lavorato risulta essere un alimento sostanzialmente privo di qualità ed apporti nutritivi (ad es. i minerali) così come del gusto, ma che inganna la pancia con una sensazione di sazietà poiché zeppo di glutine.

Mister Taylor ha già spiegato del resto che se vuoi produrre grandi quantitativi e ricavarne ottimi utili devi utilizzare metodi che abbiano cicli e tempi lavorativi assai brevi ma intensi, con economie di scala. Alcuni clamorosi aneddoti fanno meglio comprendere quel degrado alimentare e gli ostacoli, anche legislativi, che il biologico ha dovuto superare. Il primo: nei primissimi anni 80 a Senigallia (AN) si tenne la prima fiera contadina del biologico, una delle due o tre di allora in Italia, ove fummo gli unici a proporre la pasta integrale (proprio come noi che ci consideravamo... integralisti fuori dal sistema): con molta serietà e buona fede un signore indicando le confezioni ci chiese se fosse quella per... i cani! Il secondo: la legge 580/1967 vietava la commercializzazione della pasta integrale, che non poteva nemmeno essere definita tale; questo è l'estratto di uno dei molti verbali di pesanti multe comminate a chi metteva in commercio la pasta integrale, proprio quella oggi divenuta vanto della migliore alimentazione: ‘Ministero della Sanità,

Comando Carabinieri Antisofisticazioni e Sanità - N.A.S. di Udine, Verbale n. 5595/3-7 P. Sanzione da £ 1.500.000 a £ 9.000.000. L'anno 1992, 25 novembre in Udine. Noi sottoscritti Brigadieri..., in data 03-11-1992, con ispezione igienico sanitaria al deposito della Coop. ... di Artegna, accertando la sussistenza della violazione ... per aver posto in vendita il prodotto alimentare commercializzato col nome 'BIOINTEGRALE ALIMENTO BIOLOGICO INTEGRALE SIMILPASTA MACINATA A PIETRA', avente le caratteristiche della pasta alimentare per contenuto forma e presentazione'. Non basta: ecco il terzo aneddoto. Poiché era 'vietato' produrre la pasta integrale, lo storico (1874) pastificio artigianale Di Antonio in Teramo un bel giorno si vide addirittura sequestrare dalle forze dell'ordine tutta la pasta integrale prodotta. Va riconosciuto peraltro che la famiglia Di Antonio scelse con entusiasmo di entrare nella nuova filiera del biologico quale adesione coerente, non certo per business.

A proposito di pasta vogliamo e dobbiamo spiegare che la sua buona qualità alimentare dipende dall'uso di 'ingredienti' antichi, come la scelta oculata dei grani, il dosaggio delle semole e ultimo ma non ultimo il lento essiccamento a bassa temperatura. L'essiccamento è la fase più delicata della lavorazione e richiede la massima attenzione poiché la temperatura utilizzata incide notevolmente sul sapore, sulle proteine e sui valori nutritivi. Oggi, per diminuire i costi e ridurre i tempi di lavorazione, la pasta viene essiccata anche oltre i 100°, in poco più di tre ore! Questo processo consente al prodotto di rimanere "al dente" anche con cotture prolungate ma provoca la "gelatinizzazione" dell'amido e di conseguenza ne riduce il valore biologico delle proteine, delle vitamine B1 e B2, della lisina e della metionina. L'essiccamento deve avvenire a bassa temperatura, a 39° circa in un tempo che vada dalle 24 alle 40 ore a seconda del formato della pasta, mantenendo così inalterato il gusto e gli apporti nutritivi sempre con ottima resa e tenuta in cottura. Questo dovremmo apprendere dall'etichetta del prodotto, non le sue kilocalorie. L'abitudine al cibo biologico, alla 'filologia' della nutrizione e del sapore del cibo secondo stagione - riconosciuta comunemente dallo stomaco e dal palato dei nonni - era rimasto patrimonio solo di una minoranza culturale, a cui erano note la biodinamica e la macrobiotica. Non c'era ancora la richiesta di massa per un mangiare sano. Lentamente però, nel primo quinquennio degli anni 80 sorgono esperienze imprenditoriali

importanti nel Veneto, in Lucania, in Calabria, in Toscana. Nelle Marche c'è L'Alce Nero di Gino Girolomoni - 'padre fondatore' del bio italiano - era cooperativa fondata sin dal 1977 (da non confondersi con l'attuale marchio in commercio). L'agricoltura biologica si sviluppa però senza avere un quadro legislativo, una normativa di attuazione di riferimento; la legge ancora non la prevede, non avvertendone il legislatore la significanza sociale, la rilevanza culturale, né l'imminenza economica del riaffacciarsi di quell'agricoltura propria della storia dell'uomo e del suo rapporto paritetico con la Natura.

I produttori vendevano autocertificandosi ai negozi che accettavano i prodotti biologici: gli veniva fornita una scheda di autodichiarazione. Furono i coltivatori stessi ad autorganizzarsi nel primo Coordinamento Nazionale 'Cos'è Biologico?', che redigerà il Regolamento di comportamento e certificazione dei produttori del biologico, datato 1985. L'assenza di una normativa attuativa per la coltivazione, trasformazione e vendita dei prodotti della agricoltura contadina da parte dei produttori è a tutt'oggi irrisolta: nelle appendici al volume riportiamo le soluzioni suggerite dalla Contadinanza. Il 1986 sarà l'anno del fortissimo quanto improvviso impulso allo sviluppo e diffusione della agricoltura biologica determinata dall'impennarsi della richiesta dei consumatori di accedere subito ad un mangiare non inquinato, che non facesse ammalare, sano e gustoso: conseguenza della immane catastrofe nucleare di Chernobyl che terrorizzò le famiglie, inducendole a cambiare immediatamente la qualità della alimentazione e migliorare gli stili di vita. Nel 1987 la prima edizione del SANA a Bologna, fiera con efficacia nazionale per la conoscenza del mondo bio: parecchi agricoltori iniziarono a trovare economicamente vantaggioso riconvertire i campi, molti entusiasti aprirono piccoli empori di vendita. La Terra e il Cielo si trasformò da cooperativa di soci lavoratori in 'filiera di soci' anche conferitori: non solo si produce ma si trasforma e si vende onde esercitare il pieno controllo ed ottenere la massima garanzia su tutta la trafila del cibo. *'Dalla terra alla tavola', dicevamo.*