

## POPOLAZIONI COMUNITÀ TRADIZIONE EVOLUZIONE

### Popolazioni di specie agricole e semi delle comunità

MASSIMO ANGELINI, NOVEMBRE 2011

uve e i saperi di un luogo. Monoculture e monoculture appartengono al tempo del pensiero unico, quello che ammette una sola fede, una sola politica, una sola economia, un solo progresso. Così anche la purezza dei prodotti monovarietali odora di artificiosità e moda, di intransigenza e fanatismo, e pure di svalutazione della diversità, della pluralità e



Visita alla popolazione evolutiva di orzo, Molise, 2011 [foto R.Bocci]

della contaminazione che in agricoltura sono elementi di ricchezza e in natura garanzia di sopravvivenza.

Per cosa riguarda le varietà, l'ossessione sul loro mantenimento in purezza e sul rischio dell'ibridazione incrociata risponde a esigenze commerciali, legate all'uniformità delle tecnologie colturali, di raccolta, confezione, distribuzione e vendita, a esigenze di ricerca, selezione e sviluppo di nuove cultivar, ma risponde anche al disorientamento identitario e ai desideri di conservazione e purezza iscritti negli immaginari della nostalgia e sollecitati da un approccio letterario alla natura delle cose.

*Ma quale problema esiste se il mio mais, le mie zucche, i miei legumi si incrociano con quelli del vicino?*

Forse ne potrebbe diminuire la produttività, ma potrebbe anche aumentare; forse ne potrebbe peggiorare la "qualità", ma potrebbe anche migliorare; è probabile che aumenti la base genetica; è improbabile che si riduca la fertilità (normalmente la sterilità segue l'incrocio tra specie, non tra individui della stessa specie); è certo che le piante ottenute vadano nella direzione della popolazione piuttosto che verso quella del clone, ed è certo che queste piante, se attraverso l'incrocio e la selezione spontanea dettata dal luogo guadagnano in adattamento e resistenza, siano ancora più legate, e in modo originale, al luogo dove crescono e possono riprodursi. Certamente si guadagna in diversità. E la diversità e il gusto per la mescolanza e

per la popolazione, come risonanza nella cultura e nella sensibilità, vaccinano contro le derive che possono nascere sotto il segno dell'intolleranza, dell'esclusione e dell'eugenetica. Poi aggiungerei ancora che, in genere, gli incroci spesso fanno guadagnare in "bellezza" e "salute": e questa è un'esperienza che, uscendo dall'ambito delle varietà agricole, tra

la gente si conosce bene attraverso gli effetti, a volte infelici, di una monogamia (biologica, ma anche culturale) troppo stretta.

Sia chiaro: non propongo di importare senza criterio varietà da ogni luogo, a scapito di quelle del proprio luogo, ma di non temere il rischio di incroci e mutazioni; nel tempo le varietà mutano comunque, anche impercettibilmente, non fosse che per effetto di adattamento ambientale: quel fagiolo, quella rapa, quel frumento che tanto gelosamente stiamo conservando in un luogo, 30, 60, 90 anni fa erano differenti, anche solo per scostamenti minimi.

*E propongo di non essere gelosi delle proprie varietà: messe altrove, nel tempo, si adatteranno e, poco o tanto, diventeranno differenti.*

Infine – per suggerire un esempio – incoraggio a non sostenere la conservazione in purezza del fagiolo Zolfino del Pratomagno, ma la costituzione, nel Pratomagno, di miscugli e popolazioni locali di fagioli, tra i quali (restando puro o anche ibridandosi, questo lo decida il Cielo) certo non mancherà lo Zolfino. E incoraggio chi possa farlo a non piantare patate, ma a seminarne i semi, a conservare tutti i tuberi che essi genereranno e che la terra e il clima del suo luogo gli permetteranno di conservare e a moltiplicarli, fino a fare una popolazione di molte forme e colori, locale per intima definizione e certamente originale, uguale a nessun'altra.

La visibilità della varietà agricole conservate e tramandate dai coltivatori, è diventata più nitida da quando, sull'onda dell'attenzione ecologica, si sono imposti i concetti di *diversità* e *patrimonio rurale*, concetti tradotti e mediati da espressioni efficaci, anche se non sempre felici: penso, per esempio, a *biodiversità*, parola che pare una chimera composta da parti – "bio" e "diversità" – poco congruenti tra loro, o a *risorse genetiche*, espressione di sapore strumentale e riduzionistico come ogni espressione che traduce in "risorsa" l'ambiente (*r. naturali*), le persone (*r. umane*), e più in generale cosa vive, come se fossero beni, macchine o capitali.

Le varietà tradizionali sono un patrimonio delle comunità rurali formato nel tempo delle generazioni: in questo tempo lungo sono state selezionate, addomesticate, conservate, tramandate (per questo le diciamo "tradizionali"), e continuamente si sono adattate. E adattandosi, poco o tanto, sono mutate senza interruzione: in armonia con i cambiamenti di terra e clima del luogo dove anno dopo anno sono state riprodotte e in armonia con le innovazioni introdotte dalle comunità locali con lentezza e nel solco della continuità.

L'accostamento delle parole, "tramandate" e "mutate", ci ricorda che la tradizione e il mutamento stanno bene insieme: l'una senza l'altra non possono stare senza dare vita a eccessi e distorsioni. Il cambiamento che non conosce la continuità genera innovazioni senza radici, senza contesto, senza dare tempo alla comunità di accoglierle, di apprendere il corretto uso e farne bene comune. Genera innovazioni isolate, e distanti come un'eresia dalla conoscenza acquisita e collettivamente condivisa nel tempo delle generazioni; senza rispetto per il senso della vita di innumerevoli persone che ci hanno preceduto e, insieme, ci hanno consegnato cosa, invece,

così è negato. D'altra parte, la tradizione senza lento cambiamento, se non arriva a fissarsi in un canone confermato dal consenso comune e validato dal tempo, è solo ripetizione senza vitalità buona per i musei o per la nostalgia, è solo caricatura del passato e parodia della vita; senza rispetto per il senso della vita di innumerevoli persone che ci seguiranno e alle quali non resterebbe l'imitazione di un lascito sterile.

*La tradizione non è conservatorismo né fascinazione del passato storico – osserva in tutt'altro contesto, ma in armonia con la nostra osservazione, lo scrittore e filosofo Fabrice Hadjadj, e prosegue – ... niente è più lontano dalla tradizione di un museo folcloristico. La verità è che la tradizione non consiste in una semplice trasmissione del sapere: è la trasmissione di un saper vivere. – Arrivando così a concludere che – ... il tradizionalismo si contrappone alla tradizione perché uccide l'organismo vivente per divenire un adepto del fossile.*



Popolazione evolutiva di frumento, Castellareta (TA), 2011 [foto R.Bocci]

Il percorso che accompagna la vita delle varietà, dalla selezione alla tradizione lungo un continuo adattamento, ci ricorda che le varietà agricole, così come le conosciamo, in natura non esistono: in natura esistono le specie e le loro forme spontanee, gli *ecotipi*, declinate sulle condizioni locali di clima e terreno; ma non le varietà che prendono

forma anche come risultato di un'attività umana, spesso comunitaria (se non altro per il lungo tempo necessario alla loro "costituzione"). Dunque, le varietà potrebbero essere paragonate a un manufatto; comunque sono un lascito, un'eredità, perciò sono patrimonio, *comunitario* per definizione. Definirle "risorse genetiche" è espressione di fragile consapevolezza o imbarazzante

Chi volesse inviare commenti e osservazioni a riguardo può farlo scrivendo a [info@semirurali.net](mailto:info@semirurali.net). La Rete Semi Rurali si auspica così di attivare un dibattito sulle riflessioni presentate da Massimo Angelini.

forma di riduttivismo, come sarebbe se si definisse un mobile come un aggregato di molecole, un dipinto come una somma di pennellate, o una persona come un campionario di automatismi fisiologici e di tic culturali. Le varietà, come gli ecotipi, sono il prodotto di un incontro, nel tempo, tra una specie, un terreno e un

clima, ma, ben più degli ecotipi, sono anche il prodotto dell'incontro con una cultura, in un luogo e in un ambito comunitario. In questo senso, le varietà tradizionali, quando sono tramandate e adattate in un luogo, sono "varietà locali", caratterizzate in modo originale e comunque dinamico sia nella loro modalità *epigenetica*, quella che agisce sulla continua ridefinizione del codice genetico, sia nei loro aspetti *fenotipici*, quelli esteriori di forma e comportamento.

In questi anni, intorno alle varietà considerate locali o tradizionali, ha preso corpo una particolare retorica dentro la quale si vuole che siano tali – locali, tradizionali, ma non è raro sentirle chiamare in modo evocativo "antiche" o "contadine" – solo se sono "autoctone" e aliene da incroci che possano pregiudicarne la purezza. È una retorica di matrice "urbana", che nulla ha a che fare con il mondo rurale, qualche volta sorretta da buone intenzioni e dal desiderio di fare le cose giuste, qualche volta animata da ragioni commerciali oppure da contraccolpi di nostalgia per le cose del "buon tempo andato".

Su questi aspetti, autoctonia e purezza, desidero proporre alcune considerazioni.

L' "autoctonia" (potremmo dire l' "originarietà") di un ecotipo o di una varietà non deve essere confusa con quella della specie alla quale quell'ecotipo o quella varietà appartengono. La maggior parte delle specie che animano la storia agraria di un luogo, ne popolano i campi e ne imbandiscono le tavole, quasi mai è originaria di quel luogo. Le ricerche sulle origini delle piante coltivate, a partire dalle ricerche pionieristiche condotte nella prima metà dello scorso secolo da Nikolaj I. Vavilov, mostrano che le specie agricole si

sono riprodotte in forma spontanea in aree ben delimitate del mondo e solo da quelle aree si sono poi diffuse altrove.

Le patate provengono da alcune regioni dell'area andina e arrivano in Europa nel tardo XVI secolo, per entrare stabilmente in cucina solo due secoli più tardi,

pressappoco insieme con il topinambur e poco dopo il mais che, insieme con i fagioli, arriva dalle regioni mesoamericane. Il frumento è originario della Mezzaluna fertile; l'ulivo e il castagno, provenienti dal Mediterraneo orientale, e il riso, dall'estremo Oriente, iniziano a essere coltivati sulle nostre terre solo nel corso del Medioevo. Così potremmo dire di numerose altre piante alimentari fino ad arrivare in prossimità dei

nostri giorni quando, ancora dall'Oriente, sono giunti il cachi e il kiwi. Le persone hanno viaggiato, commerciato e scambiato semi, ininterrottamente, nei brevi e nei grandi spazi, su scala internazionale e su scala locale: così ancora oggi. Alcuni cereali, fruttiferi, leguminose e solanacee, giunti tra il Medioevo e la prima età moderna, da noi si sono acclimatati in modo ottimale, esprimendosi in uno straordinario paniere di *varietà* selezionate, addomesticate e tramandate qui e in nessuna altra parte del mondo. Il punto è questo: anche se le specie provengono da regioni lontane, le varietà che ne derivano hanno la propria origine qui dove sono state riprodotte e dove hanno acquisito caratteri di forma e comportamento particolari, modificandosi in misura sensibile o profonda. E, nell'acquisizione di caratteri di forma e comportamento particolari, legati ai luoghi e ai saperi delle comunità che li abitano, queste varietà (*non le specie*) sono divenute *native* di quei luoghi e *proprie* (anche da un punto di vista giuridico) di quelle comunità. Dunque *locali*. Si potrebbe osservare che «tutte le specie alimentari che riescono a crescere sane in un luogo possono essere adatte per l'alimentazione di chi ci vive, e se alcune di quelle specie danno seme e il quel luogo sono riprodotte, allora, che riprodotte lo siano da 10 o 1000 anni, sono da considerare *varietà locali*». E così siamo noi quando abitiamo in un luogo,

dove produciamo e riproduciamo la nostra vita, in armonia con le risorse e i saperi locali, e di quel luogo, anno dopo anno, sempre più diventiamo *nativi*.

Quella della purezza delle varietà è un'esigenza estranea al mondo contadino. *Distinguibilità, uniformità, stabilità e purezza* caratterizzano le varietà commerciali, le *cultivar*, sono requisiti previsti per l'iscrizione ai registri varietali ufficiali, sono coordinate buone per i parametri europei, definiscono i limiti per la commercializzazione delle sementi, sono caratteri conformi alla protezione delle cultivar e allo sfruttamento dei benefici commerciali legati al loro uso. Cosa hanno a che fare con i campi dei contadini nei

quali, dove più dove meno secondo le caratteristiche di fertilità delle specie, le varietà si incrociano liberamente dando vita a mescolanze e popolazioni? Proprio *popolazioni*, come siamo noi, uomini e donne, che apparteniamo alla stessa razza umana, ma siamo diversi, anche profondamente diversi, l'una dall'altro. L'agricoltura industriale conosce campionari e cataloghi di cultivar, ibridi "sterili", cloni, organismi modificati per manipolazione genetica o mutazione indotta; il mondo contadino, invece, conosce gli ecotipi (per la raccolta frugale) e varietà e popolazioni (per l'agricoltura), con tutto l'arcobaleno

della diversità di caratteri e aspetti che queste possono esprimere e tramandare. Alla massima espressione di diversità colturale e, all'interno di ciascuna coltura, di diversità genetica e fenotipica alla quale conduce l'agricoltura contadina, corrisponde la massima restrizione colturale, genetica e fenotipica di quella industriale, fino all'estremo di mortificazione della diversità nella pratica monocolturale e monovarietale (spinta fino al limite del monoclonale), dove distinguibilità, uniformità, stabilità e purezza sono condizioni assicurate.

Ma le monocolture non appartengono al mondo contadino. Buon senso e prudenza vogliono che sulla terra non si semini mai una specie sola (il mais, il melo,

la vite ...) per non legarsi a un solo mercato o a un solo mercante, né vogliono che si semini di ciascuna specie una sola varietà (il mais *Marano*, la mela *Renetta*, il vitigno *Dolcetto* ...) ché se questa si ammalasse o non desse raccolto si perderebbe tutta l'annata. Così è successo nel 1845 in Irlanda, dove si piantavano prevalentemente patate e prevalentemente di varietà *Lumper*, quando un attacco di peronospora, alla quale la varietà era particolarmente sensibile, portò alla distruzione dell'intera coltura su tutta l'isola, e così alla carestia e alla morte di un milione di persone e all'emigrazione coatta di altrettante. La monocoltura è figlia dell'agricoltura intensiva e industrializzata, quella

che prima dei prodotti coltiva profitti e contributi e produce erosione della terra e della diversità. Neppure i *prodotti monovarietali* appartengono all'esperienza del mondo contadino. Proprio perché, per buon senso e prudenza, si coltivano diverse varietà di vitigni, ulivi, patate ..., e si tengono diversi animali da latte, così nel mondo contadino il vino è fatto combinando le uve che si hanno, l'olio con le olive che si hanno, la farina con i grani che si hanno, i formaggi con il latte che gli animali danno in quel momento. Ed è così che il vino, fatto con le diverse uve e le particolari conoscenze di un luogo è davvero il

vino di quel luogo e di nessun altro. E lo stesso vale per l'olio, la pasta, i formaggi e cos'altro si voglia considerare. Invece le mode di questo tempo cercano di imporre, in nome del prodotto monovarietale, artifici che prima non si conoscevano e che per i contadini sono la negazione del buon senso e della prudenza dalle quali nasce la cultura concreta della diversità agricola (che molti amano dire di volere difendere e incoraggiare). E da questi artifici si ottengono gli oli di un'unica cultivar (*pura oliva Taggiasca* ...), i formaggi di un'unica razza (*pura vacca Reggiana* ...), le paste di una sola varietà (*puro frumento Senatore Cappelli* ...), i vini di un solo vitigno (*pura uva Sangiovese* ...). Intanto è sempre più difficile trovare un vino da tavola sincero, fatto con le diverse



La diversità dei mercati e nei mercati, Madeira, Portogallo 2010 [foto R.Bocci]



La diversità dei mercati e nei mercati, Seoul Corea, 2011 [foto R.Bocci]