

SALONE DEL GUSTO - TERRA MADRE
Torino, 24 novembre 2014

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E PATRIMONIO AGRO-ALIMENTARE
di Pier Luigi Petrillo¹

1. L'alimentazione come cultura

In tutto il mondo l'Italia è famosa per le sue bellezze storiche-architettoniche e per i suoi prodotti agro-alimentari. Un dato numerico evidenzia chiaramente questo primato mondiale: in Italia si conta, infatti, il maggior numero di prodotti a denominazione d'origine protetta, garantita e/o controllata (142 prodotti DOP, 330 DOC, 56 DOCG²).

Basta superare i confini nazionali per scoprire numerose gastronomie e luoghi di ristorazione "italian style" e non è un caso che, secondo una recente indagine condotta dall'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agro-alimentari³, i prodotti alimentari italiani siano i più contraffatti al mondo, con imitazioni che richiamano in etichetta o nel nome la felice immagine del c.d. Bel Paese. Tali prodotti, caratterizzati dal c.d. "italian sound" perché richiamano in etichetta l'immagine di luoghi italiani o il suono di parole italiane, non riescono, per nostra fortuna, a riprodurre i sapori, le sensazioni organolettiche, le emozioni che possono derivare dal degustare "l'originale". E questo essenzialmente perché ciascun prodotto alimentare non è soltanto un combinato (ben) disposto di diverse materie prime ma è frutto di una pratica, di un rituale, di metodi di lavorazione tradizionali che si sono tramandati di padre in figlio, rispecchiando l'identità di *quel* preciso popolo o di *quella* precisa comunità.

In altri termini, e per fare un esempio emblematico, è possibile (ri)produrre il parmigiano reggiano anche in Asia ma non avrà mai il sapore del parmigiano reggiano prodotto secondo il disciplinare che caratterizza la denominazione d'origine. Ciò per il semplice fatto che chi oggi produce questo alimento lo fa secondo una metodica che appartiene alla terra in cui vive, e secondo ritmi ancestrali che i padri hanno insegnato ai figli.

In questo senso è possibile, se non doveroso, chiedersi, quando troviamo un prodotto sullo scaffale di un supermercato o al mercato in bella esposizione, la sua storia, la sua origine, cosa c'è dietro. Nei tempi frenetici in cui viviamo, sono domande che spesso non ci poniamo e, affamati di qualsiasi cosa, ci facciamo trascinare dalla pubblicità televisiva, acquistando prodotti alimentari industriali che potremmo trovare in qualsiasi parte del mondo.

1.1. Prodotti agro-alimentari tradizionali e globalizzazione

¹ Professore associato di Diritto pubblico comparato, Unitelma Sapienza Università di Roma. Da giugno 2006 a marzo 2009 è stato coordinatore della Task Force UNESCO del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. In tale ambito ha coordinato la candidatura delle "Dolomiti" nella Lista del Patrimonio Mondiale dell'Umanità UNESCO e salvato, dalla cancellazione, il sito delle Isole Eolie. Da marzo 2009 ad aprile 2011 è stato coordinatore del Gruppo di Lavoro UNESCO del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali italiane: in tale ambito ha coordinato la candidatura de La Dieta Mediterranea nella Lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità e salvato, dalla cancellazione, le riserve di biosfera MAB di Collemeluccio e Circeo. Già esperto per la valorizzazione del patrimonio agro-alimentari della CNI UNESCO, da luglio 2014 è consigliere giuridico per l'EXPO e per l'UNESCO del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

² Fonte: per i prodotti DOP, vedi Banca dati DOOR dell'Unione Europea. http://ec.europa.eu/agriculture/quality/door/list.html?&recordStart=0&filter.dossierNumber=&filter.comboName=&filterMin.milestone__mask=&filterMin.milestone=&filterMax.milestone__mask=&filterMax.milestone=&filter.country=IT&filter.category=&filter.type=PDO&filter.status=REGISTERED ; per i vini DOC e DOCG, vedi <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:C:2009:187:0001:0066:IT:PDF>.

³ Cfr. resoconto stenografico dell'audizione dell'Ispettore generale capo dell'Icqr presso la Commissione parlamentare di inchiesta sui fenomeni della contraffazione e della pirateria in campo commerciale del 9 marzo 2011. Tale Commissione parlamentare monocamerale d'inchiesta, istituita il 13 luglio 2010 con il Doc. XXII n. 12-16-A, ha dato il via il 2 marzo 2011 a un ciclo di audizioni riguardanti, in particolare, il tema della contraffazione legato al mercato dei prodotti agroalimentari. Sono stati ascoltati tra gli altri l'Associazione italiana consorzi indicazioni geografiche, Federalimentari, la Commissione per la tutela dei marchi e la lotta alla contraffazione di Confindustria, Confagricoltura, Coldiretti, la Confederazione italiana agricoltori.

Ecco, dunque, i due nodi su cui riflettere: da un lato, la dimensione identitaria di un prodotto alimentare, il suo essere non solo alimento ma anche manifestazione di una tradizione e della cultura della comunità che lo produce; dall'altro, l'incessante cavalcata della globalizzazione che, pur arrecando indubbi benefici, tende, se non adeguatamente governata, ad annullare le differenze alimentari e a creare un'unica alimentazione *standard* con prodotti uguali in tutti il mondo, realizzati su scala industriale per sfamare miliardi di stomaci sempre più affamati, secondo modelli alimentari spesso scollegati alla realtà culturale in cui si impongono.

In questo contesto, la Convenzione UNESCO sul patrimonio culturale immateriale, siglata a Parigi nel 2003 e ratificata dall'Italia con legge n. 167 del 27 settembre 2007, rappresenta, al tempo stesso, un'opportunità per affermare la dimensione culturale dei prodotti agro-alimentari tradizionali, ed un'argine contro la sparizione di tradizioni legate all'agricoltura e all'alimentazione che, non più redditizie, rischiano di sopperire nella guerra dell'omologazione sensoriale.

In primo luogo, infatti, con l'approvazione di questa nuova Convenzione, nata nel solco della Dichiarazione UNESCO dei principi di Cooperazione internazionale culturale nel 1966⁴, l'agenzia delle Nazioni Unite che si occupa di Cultura e Scienze Naturali, ha riconosciuto valore culturale anche a quelle tradizioni, a quei riti, quegli eventi, quelle feste, che esprimono l'identità di una comunità.

Nel testo della Convenzione del 2003, con una definizione volutamente di ampia portata, il concetto di patrimonio culturale immateriale viene definito come quell'insieme di *<practices, representations, expressions, knowledge, skills – as well as the instruments, objects, artefacts and cultural spaces associated therewith – that communities, groups and, in some cases, individuals recognize as part of their cultural heritage. This intangible cultural heritage, transmitted from generation to generation, is constantly recreated by communities and groups in response to their environment, their interaction with nature and their history, and provides them with a sense of identity and continuity, thus promoting respect for cultural diversity and human creativity>*⁵.

Il patrimonio immateriale, in base all'elencazione offerta dall'art. 2, par. 2, della Convenzione, è individuabile in 5 settori (tradizioni ed espressioni orali, ivi compreso il linguaggio, in quanto veicolo del patrimonio culturale immateriale; le arti dello spettacolo; le consuetudini sociali, gli eventi rituali e festivi; le cognizioni e le prassi relative alla natura e all'universo; l'artigianato tradizionale) che non sono, tuttavia, esaustivi, sia per la difficoltà di assegnare classificazioni precise e schemi predefiniti alla nozione di cultura, ma anche in ragione del carattere intersettoriale di alcune tradizioni orali, come ad esempio nel caso delle pratiche alimentari poiché si integrano con sistemi articolati di relazioni sociali e di significati condivisi collettivamente.

Tale Convenzione ha così imposto un aggiornamento, anche a livello nazionale, del concetto stesso di "cultura" non più legato alla sua dimensione materiale (il monumento, la chiesa, il quadro, la reggia ...) ma da ricondurre anche alla sua immaterialità. In questo senso è cultura anche quella particolare tecnica produttiva che assolve ad una specifica funzione sociale per una specifica comunità.

Dalla 4° sessione del comitato intergovernativo della Convenzione, svoltosi ad Abu Dhabi nel settembre 2009, sono stati così inseriti in una apposita Lista rappresentativa di elementi espressione del patrimonio culturale di specifiche comunità, numerose tradizioni, riti, pratiche sociali⁶.

Secondo procedure di valutazione articolate e complesse, l'UNESCO ha riconosciuto, tramite l'organo di governo della Convenzione del 2003 (il comitato intergovernativo, appunto), valore culturale a danze e balli tradizionali (come il tango o il flamenco), a produzioni artigianali come quelle dei tappeti persiani, e, da ultimo, a pratiche alimentari uniche nel suo genere come la Dieta Mediterranea.

⁴ Nonché dalle iniziative adottate a seguire tra cui i seminari internazionali "Mondiacult" promossi dal Mexico nel 1982, la raccomandazione della Conferenza Generale "on the Safeguarding of Traditional Culture and Folklore", il rapporto del 1996 "Our Creative Diversity" e la prima proclamazione dei primi "Capolavori dell'Umanità" nel 1997 su cui si dirà più avanti .

⁵ Art. 2, par. 1 del testo della Convenzione.

⁶ Sul punto si rinvia al saggio del prof. Tullio Scovazzi in questo stesso volume.

1.2. La Dieta Mediterranea patrimonio dell'umanità UNESCO

Il riconoscimento, da parte dell'UNESCO, della Dieta Mediterranea quale patrimonio dell'umanità rappresenta senza ombra di dubbio un punto di svolta anche nell'ambito della stessa Convenzione del 2003.

La candidatura della Dieta Mediterranea, avanzata dai governi di Italia, Spagna, Grecia e Marocco nel gennaio 2008⁷, per come è definita e strutturata, rappresenta, infatti, una assoluta novità in ambito UNESCO. Per la prima volta, l'agenzia delle Nazioni Unite ha ufficialmente riconosciuto il valore culturale di una pratica alimentare caratterizzata dal mangiare insieme ai propri amici o alla propria famiglia, secondo ritmi lenti, i prodotti del proprio territorio, (ri)conoscendone l'origine e le metodiche produttive volte a salvaguardare un particolare tipo di paesaggio rurale (quello mediterraneo appunto).

Il 16 novembre 2010, infatti, nel corso della 5° Sessione del comitato intergovernativo della Convenzione del 2003, svoltosi a Nairobi, l'UNESCO ha iscritto la Dieta Mediterranea nella Lista Rappresentativa del Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Terzo elemento italiano e prima pratica alimentare tradizionale in assoluto iscritta nella Lista del Patrimonio Culturale dell'Umanità UNESCO.

Il riconoscimento dell'UNESCO non è rivolto strettamente alla dieta mediterranea come mero regime alimentare bensì -come dice la parola stessa, proveniente dal greco *diaita*- allo stile di vita ad esso associato. La Dieta Mediterranea rappresenta, secondo la definizione contenuta nel dossier di candidatura⁸, un insieme di competenze, conoscenze, pratiche e tradizioni che vanno dal paesaggio alla tavola, includendo le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo in spirito di convivialità.

La Dieta Mediterranea, così riconosciuta, non è soltanto un modello nutrizionale rimasto costante nel tempo e nello spazio, ma uno stile di vita che riguarda le pratiche sociali, agricole e culturali tradizionali degli Stati che si affacciano nel Mar Mediterraneo.

Tale pratica sociale caratterizza, in particolar modo, 4 comunità emblematiche dei 4 paesi promotori: il Cilento in Italia, Chefchaoun in Marocco, Soria in Spagna, Koroni in Grecia.

In Cilento, tra Palinuro e Pioppi, lo scorso 24-26 febbraio, ha avuto luogo il primo incontro internazionale sulla Dieta Mediterranea patrimonio dell'Umanità UNESCO.

L'Italia ha voluto fin da subito individuare nel Cilento e nella comunità cilentana il luogo d'elezione del valore universale della Dieta Mediterranea, anche in virtù della permanenza in queste terre per lungo tempo dello scienziato americano Ancel Keys che ha studiato e provato scientificamente gli effetti benefici di questo tipo di alimentazione sulle persone arrivando a definire il paese di Pioppi, nel comune di Pollica, "patria" della Dieta Mediterranea.

È proprio nella suggestiva terra del Cilento che, dopo il riconoscimento del novembre 2010, il governo italiano ha invitato, dal 24 al 26 febbraio 2011, i rappresentanti delle altre tre comunità emblematiche per proseguire il comune percorso di difesa e valorizzazione della Dieta Mediterranea. In Cilento, le quattro comunità, supportate dai rispettivi Stati di appartenenza e nel quadro della Convenzione per la Salvaguardia del Patrimonio Culturale Immateriale UNESCO del 2003, hanno avuto la possibilità di confrontarsi concretamente sul futuro ruolo della Dieta Mediterranea e di continuare a diffondere il suo ruolo quale fattore di prossimità, di dialogo interculturale, di interscambio, di comprensione reciproca, di buon vicinato e di cooperazione.

⁷ La stessa candidatura è stata ritirata nel maggio 2009 dopo una prima valutazione negativa da parte dell'UNESCO, per essere poi ripresentata nell'agosto 2009, con un dossier interamente riscritto e coordinato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali italiano. Cfr. E. Mori, *La dieta mediterranea*, Il Mulino 2014.

⁸ Il dossier di candidatura, la cui elaborazione è stata coordinata dal sottoscritto, è il frutto di un lungo lavoro di cesello che ha impegnato per diversi mesi esperti provenienti dai 4 paesi promotori: Italia, Spagna, Marocco e Grecia.

Nel corso delle tre giornate dei lavori, è stato evidenziato il ruolo essenziale e vitale delle comunità emblematiche: per la Convenzione del 2003, infatti, sono loro le protagoniste della pratica sociale riconosciuta, e spetta a loro ricrearne e trasmetterne le caratteristiche di generazione in generazione.

2. Tutela giuridica del patrimonio agro-alimentare e diversità bioculturale

La dimensione culturale dell'alimentazione e dell'agricoltura è sempre stata ignorata dalla dottrina e dal legislatore, quasi che cultura e alimentazione o cultura e agricoltura fossero espressioni tra loro inconciliabili, manifestazioni di mondi opposti.

L'UNESCO, riconoscendo la Dieta Mediterranea quale patrimonio culturale dell'umanità, ha ribaltato questa percezione negativa, affermando, senza indugi, come vi sia una stretta relazione tra pratiche agricole, pratiche alimentari e cultura e identità di un territorio.

Le pratiche agricole tradizionali ma anche i rituali legati a quelle pratiche, le tecniche consuetudinarie di coltivazione e di trasformazione di certi elementi, sono elementi che legano gli individui tra di loro e che li rendono partecipi di una medesima comunità: in questo senso esse sono espressioni del bagaglio culturale e identitario di quel popolo che ha il compito di tramandare quella tradizione di generazione in generazione.

La dimensione culturale dell'alimentazione e dell'agricoltura è così rilevante che se si vuole esportare all'estero un prodotto alimentare italiano, prima di tutto va esportata la cultura alimentare che presuppone quell'elemento o quel prodotto: pensiamo all'olio extra vergine di oliva. Come si fa a venderlo in Cina o in Giappone o negli Stati Uniti se prima non si svolge una operazione culturale, di diffusione di un modello alimentare proprio della nostra tradizione? Senza la condivisione di questo modello culturale, il prodotto è inutile, non si sa come usarlo, per quale motivo o con quali finalità.

Tale operazione, strettamente culturale dunque, non è rilevante solo perché in tal modo vi è la possibilità di vendere qualche prodotto alimentare in più all'estero.

Sostenere che ogni prodotto alimentare tradizionale è il frutto di una lavorazione artigianale tramandata di padre in figlio, basata, ad esempio, su culture del proprio territorio e secondo pratiche agricole anch'esse tradizionali, significa non soltanto evidenziare la dimensione culturale del prodotto alimentare medesimo ma, soprattutto, significa salvaguardare la biodiversità del territorio, della comunità, di un popolo.

La Convenzione UNESCO del 2003, essendo finalizzata ad iscrivere in una Lista nota in tutto il mondo, elementi e pratiche sociali (ora, dopo Nairobi) anche agricole e alimentari, assolve ad una rilevante funzione di contrasto alla perdita di biodiversità di un territorio, trasformando, al tempo stesso, il concetto di biodiversità tradizionalmente inteso come diversità biologica (di una specie, ad esempio).

In altri termini, evidenziando la dimensione culturale di una pratica agricola, l'UNESCO non si limita a salvaguardare la diversità biologica connessa a quella pratica, ma la diversità bioculturale che comprende <la diversità della vita in tutte le sue manifestazioni: biologiche, culturali e linguistiche, interconnesse (e probabilmente coevolute) all'interno di un sistema adattivo socioecologico complesso>⁹.

Questo è un punto cruciale per chi scrive. E parte da una constatazione: per salvaguardare la diversità bioculturale è necessario integrare conoscenze di settori diversi: antropologia, linguistica, etnobiologia, etnoecologia, biologia, agraria, ecologia e molti altri (Maffi, Woodley, 2010). Ma bisogna, soprattutto, rendersi conto che <la diversità della vita non è costituita solo dalla diversità di specie animali e di vegetali, di habitat ed ecosistemi presenti sul pianeta, ma anche dalla diversità di culture e lingue umane; queste diversità non si sviluppano in mondi distinti e paralleli, ma sono

⁹ L. MAFFI, *Linguistic, Cultural and Biological Diversity*, in *The annual review of anthropology*, 2005, 34, p. 269.

invece manifestazioni differenti di un tutto unico e complesso; i rapporti tra le diversità si sono sviluppati nel tempo attraverso gli effetti globali cumulativi di adattamenti reciproci – probabilmente di natura coevolutiva – tra gli esseri umani e l’ambiente locale>¹⁰.

Il dato di partenza su cui anche il giurista deve riflettere è, dunque, che l’essere umano non vive in un contesto astratto ed isolato ma è parte integrante e interdipendente dell’ambiente naturale in cui trascorre la sua esistenza.

L’essere umano ha sempre avuto una stretta relazione con l’ambiente che lo circonda; da sempre lo ha modificato perché rispondesse a necessità materiali, facendosi, al tempo stesso, influenzare e plasmare da quello stesso ambiente: <ciò implica che l’organizzazione, la vitalità e la capacità di recupero delle comunità umane siano strettamente legate all’organizzazione, alla vitalità e alla capacità di recupero degli ecosistemi>¹¹.

Spesso, come è stato efficacemente osservato, <quando si parla del rapporto fra uomo e natura automaticamente si considera la nostra specie come entità del tutto diversa e separata dal resto della materia vivente e non vivente del nostro pianeta>¹².

Nelle società industrializzate va smarrendosi la percezione di una identità tra uomo e ambiente in cui vive; nelle società indigene, all’opposto, è ancora molto forte il legame tra lingue, tradizioni, territorio ed ecosistema¹³.

La mappatura mondiale della biodiversità e della diversità culturale mostra come laddove la biodiversità è elevata, lo sia anche la diversità culturale (cfr. il sito internet di Terralingua; ugualmente cfr., molto prezioso, GIS *Geographic Information System* della University of Florida).

Così, sovrapponendo le mappe della concentrazione di illuminazione notturna della terra con la distribuzione globale di diversità bioculturale, emerge come nelle regioni del mondo maggiormente industrializzate, che utilizzano maggiori quote di energia, la diversità bioculturale è, in proporzione alla popolazione e all’area geografica, molto bassa e in decremento.

Secondo l’indice IBCD-Rich (*Index of Biocultural diversity*) sviluppato da Harmon e Loh nel 2002, il primo paese al mondo per diversità bioculturale, è l’Indonesia (circa 0,75 su base 1), seguita dalla Papua Nuova Guinea e, a poca distanza, da Brasile, India, Cina, Nigeria, Usa, Camerun, Zaire, Colombia, Messico, Australia.

Ciò evidenzia che non necessariamente nelle realtà industrializzate o di forte crescita economica, è carente la biodiversità¹⁴.

Ugualmente ciò risulta dai 17 indicatori elaborati dalla Convenzione sulla Diversità Biologica (di seguito CBD) nell’ambito della *Biodiversity Indicators Partnership - BIP 2010* a cui si è fatto riferimento nel paragrafo precedente.

Tra questi indicatori, è da rilevare come uno dei principali settori di interesse selezionati, dal cui monitoraggio risulta possibile derivare degli indici per la misurazione della diversità, sia quello riguardante lo stato delle conoscenze, delle innovazioni e delle pratiche tradizionali. I due indicatori selezionati all’interno di questa macroarea dalla CBD sono: l’indice sulla diversità linguistica e l’indice sullo stato delle conoscenze tradizionali.

Come, infatti, è evidenziato nei documenti pubblicati dalla BIP 2010 relativi ai singoli indicatori¹⁵, se ad estinguersi sono le lingue vi sarà inevitabilmente una perdita irrecuperabile di conoscenze culturali, storiche ed ecologiche uniche.

Le comunità locali e indigene sono portatrici di sistemi di classificazione complessa del mondo naturale, che riflettono una profonda comprensione della flora, della fauna, delle relazioni ecologiche e delle dinamiche degli ecosistemi.

¹⁰ L. MAFFI, WOODLEY, E., *Biocultural diversity conservation: a global sourcebook*, Earthscan, Londra 2010, p. 298.

¹¹ Ibidem.

¹² M. BUIATTI, *La biodiversità*, Il Mulino 2007, p. 98.

¹³ J. BLYTHE, R. McKENNA BROWN, *Making the Links: Language, Identity and the Land. Papers from the 7th Foundation for Endangered Languages conference, Bath: Foundation for Endangered Languages*, Broome, Western Australia 2003, p. 78.

¹⁴ Purtroppo non sappiamo come fosse la situazione prima del 2002, quando lo studio è stato svolto. Nel 2012 ci saranno i nuovi dati e si potrà fare una comparazione per capire se in queste aree la situazione è cambiata.

¹⁵ <http://www.twentyten.net/LinkClick.aspx?fileticket=mAUUnB02nyzw%3d&tabid=146>.

Questa conoscenza si esprime e si trasmette attraverso la lingua indigena. Scomparendo questa, vanno perdute anche le conoscenze che attraverso essa venivano veicolate¹⁶. D'altro canto il sapere tradizionale può dare un contributo significativo allo sviluppo sostenibile.

La maggior parte delle comunità locali si trovano nelle aree in cui si concentrano in maniera significativa le risorse genetiche del mondo. Alcune pratiche tradizionali hanno migliorato e promosso la biodiversità e si sono rivelate decisive per il mantenimento di ecosistemi sani. Tuttavia, il contributo delle comunità indigene e locali per la conservazione della diversità biologica va ben oltre il loro ruolo di gestori delle risorse naturali. Le loro competenze e tecniche forniscono informazioni preziose per la comunità globale e un modello utile per le politiche della biodiversità¹⁷. Lasciare sparire queste conoscenze tradizionali e di questi elementi culturali può significare, di conseguenza, perdere anche preziosi elementi di diversità biologica. Non a caso, l'organo istituzionale individuato come responsabile per la verifica di questi indicatori è proprio l'UNESCO.

La diversità linguistica è, dunque, l'indicatore rappresentativo delle diversità culturali¹⁸.

Secondo i dati forniti da Terralingua, nel mondo si parlano da 6 a 7.000 lingue diverse, di cui il 95% è la lingua madre di meno di un milione di persone.

Se compariamo i dati percentuali delle diversità linguistiche con i dati relativi alle diversità di vertebrati, possiamo osservare come nei primi dieci paesi dove sono ancora parlate lingue differenti (ovvero, in altre parole, dove molteplici sono i sistemi bioculturali e i gruppi etnolinguistici) vi è la maggiore diversità di vertebrati (Papua Nuova Guinea, Indonesia, Brasile, Messico, Australia, e gli altri paesi citati precedentemente).

Tuttavia, la diversità linguistica non può essere considerata il solo parametro di riferimento. È necessario che siano analizzati altri elementi che attengono alla vita culturale di una comunità, come le tradizioni, le feste popolari, gli eventi, i riti, le pratiche sociali, tutto quel patrimonio culturale immateriale cui fa riferimento la Convenzione UNESCO del 2003.

La stretta relazione tra diversità biologica e diversità culturale si evidenzia, in special modo, se si analizzano le tendenze alimentari mondiali. In altre parole può sottolinearsi come la c.d. agrobiodiversità possa essere considerata, di per sé, un indice efficace per comprendere sia le cause che le conseguenze della perdita di diversità bioculturale.

Secondo la FAO (dati del 1998) le specie vegetali usate per la produzione di cibo sono 7000 circa, ma oggi ne vengono effettivamente coltivate solo 30 e, di queste, il riso, il grano e il mais coprono da soli il 50% del fabbisogno alimentare mondiale. La perdita o l'abbandono di tali colture si spiega con vari fattori, anzitutto culturali: nel mondo globalizzato, il cibo sembra essere la principale vittima delle "mode" dietetiche, non solo per una questione di "appeal". La scomparsa di certe tradizionali alimentari è strettamente connessa alla mancata trasmissione, da parte dei genitori ai figli, di metodiche produttive o di conservazione o di manipolazione del cibo. Talune specie vegetali sono così scomparse o si avvicinano alla scomparsa, perché nella nostra cultura alimentare non hanno più posto o perché ritenute eccessivamente grasse o, all'opposto, povere, o ancora perché non conosciamo più come utilizzarle, come lavorarle, come cucinarle. La perdita di tale cultura alimentare o, peggio, l'omologazione delle culture alimentari, il desiderio sfrenato di ritrovare in ogni parte del mondo ciò che possiamo gustare a casa nostra, hanno reso scarsamente redditizie talune colture così da renderle prodotti di nicchia, che possono ancora essere trovati, quando si è fortunati, nelle gioiellerie dell'alimentazione. Con una ulteriore conseguenza: la perdita delle conoscenze legate alla coltivazione di quella specie vegetale, che è l'anticamera della loro definitiva scomparsa.

¹⁶ http://www.twentyten.net/indicators/hl_linguisticdiversity.

¹⁷ http://www.twentyten.net/indicators/hl_otherindicatoroftraditionalknowledge.

¹⁸ Cfr., per tutti, J.R. STEPP, F.S. WYNDHAM, R.K. ZARGER, *Ethnobiology and biocultural diversity: proceedings of the Seventh International Congress of Ethnobiology*, International Society of Ethnobiology, University of Georgia Press, Athens 2002; J.R. STEPP, S. CERVONE, H. CASTANEDA, A. LASSETER, G. SROCKS, Y. GICHON, *Development of a GIS for Global Biocultural Diversity*, in *Policy Matters*, n. 13, Novembre 2004, pp. 267-270.

I dati disponibili sono allarmanti in tal senso: subito dopo la seconda guerra mondiale, in Cina, ad esempio, si coltivavano 10.000 varietà di grano, negli anni '70 poco meno di 1.000, attualmente circa 200. In Messico, negli ultimi cinquant'anni, sono andate perdute l'80% delle varietà di mais, il prodotto simbolo della cucina messicana. Negli Stati Uniti sono scomparsi, nello stesso lasso di tempo, il 95% delle varietà di cavolo, l'86% di mele, il 94% di piselli, l'81% di pomodori¹⁹.

Un medesimo ragionamento può essere svolto con riferimento al contesto italiano e con riferimento ad altre specie, ad esempio animali: quanti di noi conoscono le razze animali allevate nella regione in cui vive? Col poco tempo a disposizione, ci rechiamo nei supermarket ed acquistiamo prodotti di cui spesso ignoriamo l'origine, spinti dalla pubblicità, dalla moda o dal gusto. Ma spesso ignoriamo che esistono altri prodotti, altre specie, altre razze. Per motivi economici, d'altronde, la grande distribuzione privilegia i prodotti più noti, più commerciabili: di conseguenza tutti possono acquistare la varietà comunemente detta "golden" delle mele, dalla polpa chiara e saporita, ma in pochi conoscono la varietà "Rosa gentile" che è più gustosa e meglio fornita di vitamine e antiossidanti, ma la cui coltivazione richiede sforzo e costi troppo elevati per competere con i prodotti a larga scala (CNR, 2005).

Da questo primo sommario quadro emerge come la sfida di fronte a cui si trovano i legislatori di tutto il mondo è introdurre meccanismi volti a tutelare, salvaguardare e valorizzare quell'insieme di diversità biologiche e culturali rappresentate in una comunità.

Un approccio solo parziale al fenomeno della diversità bioculturale, può comportare grossi danni anche alla biodiversità.

In altre parole, stante la stretta relazione tra le componenti biologiche e quelle culturali di una certa comunità, non è più pensabile voler salvaguardare le diversità biologiche di un contesto a danno di tradizioni, culture, riti, pratiche sociali che rappresentano la vitalità di quel contesto. Ciò non significa, per essere chiari, che a tutti i costi e sempre e comunque, si debba porre sullo stesso piano la diversità biologica e la diversità culturale. Ciò implica, tuttavia, che non si possa più regolamentare il fenomeno considerando solo una faccia della stessa medaglia.

Può, ad esempio, uno Stato o una organizzazione mondiale vietare la pesca di determinate specie di risorse ittiche poiché sono a rischio di estinzione senza porsi il problema delle conseguenze di tale divieto sulla comunità che pratica tale tipo di pesca?

Ad avviso di chi scrive, approcci univoci a tale tematica comportano, nel lungo periodo, una ulteriore perdita di biodiversità. Preservare la diversità biologica senza valutare l'impatto di tali azioni sulla diversità culturale del territorio in cui si opera significa, in altri termini, distruggere ulteriormente la biodiversità.

Nel mondo globale, dove il battito di una farfalla in Cina produce uno tsunami economico negli Stati Uniti, non è più possibile pensare e agire localmente e per compartimenti stagni.

Così bisogna partire da un dato di fatto: negli ultimi vent'anni il mondo ha perso così tanto della propria ricchezza genetica, biologica e culturale che se non ci si attiva per contrastare tale perdita in modo coordinato e organico, tra altri vent'anni potremmo dirci serenamente destinati all'estinzione. Ad esempio: nel 2100 scomparirà l'80% circa delle lingue oggi parlate²⁰.

Se così è, chi "governa" la diversità bioculturale? Chi è competente per agire per contrastarne la perdita in un contesto istituzionale eccessivamente policentrico?

La sfida a contrastare la perdita di diversità bioculturale si scontra così con gli assetti sempre più federali degli Stati, tanto che è possibile delineare una curva metrica che dimostra come nei contesti istituzionali maggiormente frammentati (o "esplosi" o "policentrici"), minore è la capacità di azione per contrastare danni ambientali e culturali.

Ecco allora la vera sfida dei legislatori: è una sfida anzitutto verso se stessi, per superare il proprio egocentrismo e confrontarsi con scienze diverse, cercando di individuare un linguaggio comune; ed è una sfida verso gli ordinamenti giuridici tradizionalmente oggetto di studi, perché adesso il giurista deve cercare di analizzarli in modo diacronico e interdisciplinare, analizzando singole

¹⁹ M. BUIATTI, ult. op. cit., p. 109.

²⁰ UNEP, *Rapporto sullo stato dell'ambiente*, 2010.

norme per poi porle in un contesto diverso da quello solitamente utilizzato come termine di paragone, così da ricostruire un nuovo ordinamento giuridico basato su valori, obiettivi, principi ma anche parole, termini, concetti del tutto nuovi.

Di fronte a questo orizzonte nuovo, dunque, sta la sfida per il legislatore che deve, da un lato, reinterpretare le norme esistenti (a partire da quelle fondamentali) rileggendole con la lente della diversità bioculturale e, dall'altro, individuarne di ulteriori per fare fronte alle nuove necessità.

L'UNESCO rappresenta, per certi versi, la sintesi efficace delle misure introdotte per salvaguardare la biodiversità in senso stretto e la diversità bioculturale, attraverso le Convenzioni del 1972 e del 2003 da un lato e il programma MAB (Man and Biosphere) dall'altro.

Al tempo stesso l'UNESCO rappresenta un "marchio di qualità". Se si pensa ai siti iscritti nella prima Lista rappresentativa, quella del 1972, che riguarda il patrimonio culturale materiale, non può non nascondersi come i siti che si pregiano del riconoscimento UNESCO abbiano avuto, con alcune eccezioni, un notevole incremento del flusso turistico e, di conseguenza, del prodotto interno lordo delle comunità che intorno a quel sito vivono. Ogni anno, milioni di viaggiatori visitano un paese o un continente scegliendo le mete in relazione al riconoscimento UNESCO ed anche per questo l'ottenimento di questo "marchio" è obiettivo sospirato di numerose città.

Pur con qualche evidente differenziazione, il medesimo ragionamento può essere svolto in relazione al riconoscimento dell'UNESCO per gli elementi culturali immateriali: tale "marchio" assicura visibilità all'elemento medesimo (ed è giusto che sia così visto che una delle principali finalità della Convenzione è appunto quella di assicurare visibilità agli elementi iscritti in modo da salvaguardarli), è come se accendesse i riflettori di tutto il mondo su quell'elemento e su quella comunità.

La Convenzione del 2003 ha quindi assunto un ruolo fondamentale perché ha permesso (e permetterà) di valorizzare la dimensione culturale anche dei prodotti agro-alimentari e di contrastare la perdita di diversità bioculturale del territorio in cui vive la comunità che tramanda quell'elemento. Tale Convenzione, dunque, valorizza non tanto il prodotto in sé ma gli uomini che sono dietro a quel prodotto, le tradizioni che ne sono all'origine, la comunità che ne è espressione. In questo senso la Convenzione del 2003 permette a noi tutti di scoprire cosa c'è dietro le cose; ha fornito occhiali nuovi per comprendere una realtà fino ad ora ignorata.