

Convegno:

## Penurie, carestie e sicurezza alimentare

21 ottobre 2017 - Sant'Angelo Lodigiano (Lo), Sezione Nord Ovest

(Sintesi)

Il convegno è stato organizzato in occasione della Giornata Mondiale dell'Alimentazione 2017 dal Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura (MULSA), dalla Fondazione Giangiacomo Morando Bolognini, dalla Società Agraria di Lombardia (SAL) e dall'Accademia dei Georgofili - Sezione Nord Ovest ed è stato sponsorizzato dalla FIDAF, dall'Associazione Milanese laureati in Scienze Agrarie e Forestali, dall'Associazione Musei Agricoli italiani, dal Lions Club Stradella-Broni Host e da Pasta Zini.

Penurie e carestie sono fenomeni che interessano l'umanità fin dalle sue origini, dando luogo a un archetipo tuttora in grado di coinvolgerci, spingendoci alla riflessione e spesso all'indignazione. È tuttavia innegabile che l'atteggiamento culturale prevalente di fronte al fenomeno sia quello riduzionistico che attribuisce l'origine di penurie e carestie a un'unica o a pochissime cause. Emblematico a livello storico è il caso, presentato dal Manzoni nei *Promessi Sposi* (cap. XII e XIII), degli accaparratori di grano che la voce popolare addita come responsabili della carestia del 1628, spingendo il governo a scelte irrazionali che aggravano ulteriormente la calamità. Un esempio di riduzionismo assai più vicino a noi si reperisce invece alla guerra di Siria, per la quale l'amministrazione Obama individuò come fattore causale una siccità senza precedenti che avrebbe colpito la Siria fra 2007 e 2009, mentre lavori scientifici fanno emergere una serie di fattori causali di tipo strutturale senza relazione alcuna con la siccità e che hanno portato a un punto di non ritorno la già precaria situazione socio-economica del paese.

I dati salienti sulla sicurezza alimentare globale indicano che nel 2017 la popolazione mondiale ha raggiunto i 7,5 miliardi di abitanti di cui oltre il 50% sono inurbati, spesso in megalopoli con gravi problemi di salubrità e di approvvigionamento di alimenti e acqua. Al contempo osserviamo che, a

fronte di una popolazione mondiale quintuplicata rispetto agli 1,5 miliardi del 1900, le persone al di sotto della soglia di sicurezza alimentare sono diminuite in termini assoluti (da 1,2 miliardi del 1950 a 800 milioni del 2015) e ancor più in termini relativi (dal 50% della popolazione mondiale del 1950 al 10,5% del 2015). Al contempo la speranza di vita a livello globale è salita dai 47 anni del 1950 ai 70 anni odierni, con il contemporaneo crollo della mortalità infantile espressa come numero di morti per ogni 1000 nati vivi, scesa dai 140 nel 1950 ai 40 odierni. All'origine di questi dati, di fonte FAO e Nazioni Unite, sono non solo le migliori cure mediche e la maggiore salubrità degli ambienti in cui la popolazione vive (aspetti che in questo convegno non sono stati affrontati in modo diretto), ma anche gli imponenti incrementi di resa per ettaro delle colture agrarie e di produttività degli animali domestici in termini di carne, latte, uova, ecc. Ad esempio le 5 colture responsabili del 70% circa delle esigenze nutrizionali umane (frumento, riso, mais, soia, sorgo) presentano oggi rese sestuplicate rispetto a quelle del 1900. Si tratta di un fenomeno che può apparire come un vero e proprio miracolo e che è in realtà frutto di imponenti innovazioni tecnologiche nei settori della genetica, delle tecniche colturali e di allevamento del bestiame.

Dopo i saluti delle autorità la mattinata ha visto due relazioni di inquadramento generale del tema delle carestie proposte da Flavio Barozzi e Luigi Mariani. Da tali relazioni è emerso che le grandi carestie nella storia umana sono state centinaia e che le loro cause sono complesse. Spesso il problema fondiario ha un ruolo chiave (avendo come elementi critici l'assenza di proprietà privata, il latifondo, l'eccessiva frammentazione della proprietà, gli sfratti, ecc.), ma molti altri fattori entrano in gioco con pesi assai variabili (avversità atmosferiche, ostacoli al libero commercio, calmieri, degrado sociale, malattie, ecc.). Alla luce di tale complessità intrinseca l'approccio a questi fenomeni impone di evitare il riduzionismo in favore di approcci sistemici e multi-disciplinari, affrontando il problema con l'impiego delle conoscenze maturate "sul campo" e armandosi di molto pragmatismo evitando schemi precostituiti. Gaetano Forni, Gabriele Archetti, Antonio Saltini e Gianpiero Fumi hanno poi analizzato eventi di carestia occorsi nell'evo antico, nel Medioevo e nell'evo moderno fino ai giorni nostri, procedendo ovviamente per esempi data la vastità dell'argomento affrontato.

Valeria Carozzi ha presentato la collana «Fronteretro», promossa dalla Fondazione Ivo De Carneri, che si occupa di promozione dello sviluppo in ambito sanitario e agricolo-alimentare nell'Isola di Pemba - Tanzania, e che in un recente volume ha affrontato il tema della grande carestia d'Irlanda (1846-1850). Tommaso Maggiore nel suo intervento "Dalla storia alle strategie per

il futuro in tre libri” ha presentato tre monografie utili ad approfondire la tematica delle carestie e della sicurezza alimentare.

Garantire sicurezza alimentare a un’umanità che si avvia a raggiungere i 9 miliardi di individui pone di fronte a sfide del tutto inedite e che richiama alla necessità di disporre di un sistema agricolo-alimentare in grado di produrre cibo e beni di consumo a prezzi contenuti e conformi a standard di qualità prestabiliti, un sistema delle scorte allestito su basi razionali e un sistema commerciale in grado di soddisfare le esigenze dei consumatori finali. Tali aspetti sono stati affrontati nel pomeriggio, dedicato al tema della promozione della sicurezza alimentare globale e che ha visto gli interventi di Tommaso Maggiore (allevamento vegetale), Giuseppe Bertoni (allevamento animale), Alessandro Banterle (settore agro-alimentare in Italia), Stefano Corsi (conservazione degli alimenti e sistema distributivo con particolare enfasi sui PVS africani) e Simone Parisi (Applicazione di modelli di produzione ai pascoli etiopi e alla risicoltura nepalese - deduzioni in termini di sicurezza alimentare).

I risotti serviti per il pranzo sono il frutto di una tecnologia innovativa della Ditta “Pasta Zini” di Cesano Boscone (MI) e dall’impiego di Carnaroli a DNC controllato del Distretto Riso e Rane. La tecnologia, che rende velocissima la preparazione in cucina, è stata presentata da Maurizio Vezzani.

Un convegno che ci si augura abbia lasciato un segno negli oltre 100 convenuti. Gli atti usciranno orientativamente nel 2018, ma saranno messi a disposizione le slides degli interventi sul sito del MULSA.