

### CAFFÈ GEISHA (ETIOPIA)

Una varietà che potrebbe affiancare l'arabica: ha gusto eccellente e risente meno del clima caldo

03041



### BUTARIKH (MAURITANIA)

È una bottarga prodotta dalle mogli degli Imraguen: ma il loro mare è svuotato dalla pesca industriale

03041



# SALVARE I CIBI RARI PER SALVARE IL PIANETA

FORMAGGI, BIRRE, CONSERVE, FARINE. DA 25 ANNI **DAN SALADINO** GIRA IL MONDO PER LA BBC E RACCONTA (ORA PURE IN UN LIBRO) LE STORIE DEI PRODOTTI CHE SCOMPAIONO. INSIEME ALLA BIODIVERSITÀ. INTERVISTA

di Alex Saragosa

**V**OLETE assaggiare una fetta di formaggio francese Salers, con una fetta di pane Kavilka e un bicchiere di birra Lambic? O ancora, sorseggiare un caffè Geisha? Beh, sbrigatevi, perché fra pochi anni questi cibi potrebbero essere tutti scomparsi. Sì, anche gli alimenti possono estinguersi, e, come per

gli animali, esiste anche per loro una Lista rossa di quelli più in pericolo: L'Arca del Gusto di Slow Food, che riunisce 5.312 prodotti di 130 nazioni.

Da questa lista rossa gastronomica ha pescato a piene mani Dan Saladino, 60 anni, giornalista inglese (vive a Cheltenham) di origini siciliane e collaboratore da 25 anni sui temi del cibo per la Bbc e vincitore di diversi premi. In *Mangiare fino all'estinzione* (Einaudi) racconta i suoi viaggi alla ricerca di una trentina di cibi tra i più rari e minacciati del mondo, e le storie a loro associate. Tutto ben documentato e raccontato, ma viene il dubbio che si tratti del lamento di un gourmet che vorrebbe evitare la sparizione di sapori particolari, anche se la loro produzione è arcaica, sfiancante e antieconomica. Gliel'abbiamo detto.

«Non è così. Non sono un gourmet, mi occupo di cibi perché li ritengo una chiave essenziale per capire il mondo, e quelli rari sono fra i più rivelatori perché le ragioni della loro esistenza precaria contengono chiavi di comprensione della realtà globale. Per

### BIRRA LAMBIC (BELGIO)

Si ottiene lasciando la soluzione di malto esposta all'aria, perciò il gusto dipende da luogo e meteo

03041

### FORMAGGIO SALERS (FRANCIA)

È prodotto nella Francia centrale usando contenitori di legno tramandati da generazioni



GETTY IMAGES X4

esempio il butarikh, una sorta di bottarga di uova di muggine, prodotto dalle donne della tribù nomade degli Imraguen, in Mauritania, e venduto da secoli lungo la costa africana. Gli Imraguen usano tecniche di pesca sostenibili, ma al largo dell'Africa Occidentale incrociano giganteschi pescherecci europei e cinesi che svuotano il mare, affamando gli Imraguen e gli altri africani che vivono di pesca tradizionale, spingendoli a fuggire dalle loro terre, spesso fino in Europa. Non è perché voglio mangiare il butarikh che dico

che dovremmo smettere di sovvenzionare quella pesca distruttiva».

**Nel libro lei deplora continuamente la perdita di diversità nelle coltivazioni, a causa dell'agricoltura moderna e dell'industria alimentare: non è irrealistico pensare di sfamare miliardi di persone, senza concentrarsi sulle varietà più produttive?**

«Nessuno propone di sfamare l'umanità con i cibi rari. Il punto è un altro: la coltivazione di poche varietà ci espone al rischio di disastri. Prendiamo il grano: in Turchia ho visitato gli ultimi coltivatori del farro Kavilka, l'antenato del grano domestico. È una pianta alta, con il seme protetto da una dura cuticola e radici molto profonde: resiste a malattie, freddo, siccità, terreni poveri. E nei suoi campi si vedono piante molto diverse tra loro, indice di varietà genetica, così se il clima è inclemente o girano patogeni, comunque una parte resiste e produce. Una bella differenza con i campi dei grani moderni, coperti di piante identiche, basse, per reggere il peso delle spighe, e così

esposte alle spore dei funghi patogeni, e con radici superficiali, incapaci di cercare acqua e nutrienti in profondità. Non solo rischiano di essere spazzati via da epidemie o siccità, ma richiedono molti fertilizzanti per produrre bene, un'altra pericolosa dipendenza: uno studio dell'Università di Liverpool, stima che il triplicarsi del costo dei fertilizzanti per la guerra in Ucraina causerà nel 2023 un milione di morti per fame in più».

**Quindi le varietà ancestrali servono come "riserva genetica" in cui cercare tratti, come la resistenza ai patogeni, da innestare in quelle moderne. Ma non è un lavoro che fanno già le banche dei semi?**

«Certo, e sono indispensabili. Ma ci sono specie, come gli alberi da frutto, in cui i semi non bastano a riprodurre la pianta di partenza, e anche agrumi, mele o banane rischiano per l'ormai scarsa diversità genetica. Inoltre solo attraverso la coltivazione si possono sviluppare incroci imprevedibili, che portano a varietà straordinarie. Come il mais Oloton, i cui ultimi esem-



Il saggio **Mangiare fino all'estinzione** (Einaudi, 528 pagine, 23 euro) e l'autore, **Dan Saladino**, giornalista che da 25 anni si occupa di temi legati al cibo per la Bbc e qui racconta le storie di una trentina di prodotti che rischiano di scomparire



ALAMY / PA

plari sono stati ritrovati pochi anni fa da studiosi dell'Università della California in un remoto villaggio degli indios Mixe in Messico. Questo mais, alto fino a sei metri, ha strane protuberanze simili a dita a metà del fusto, che trasudano un umore biancastro sulle radici. Le analisi hanno rivelato trattarsi di colture di batteri simbiotici, che fissano l'azoto dall'aria: insomma quel mais si fertilizza da solo! Potrebbe rivoluzionare l'agricoltura, e stava per scomparire».

**Molti dei cibi rari di cui parla nel libro, però vengono da aree del pianeta dove la vita era o è ancora durissima. Non si può pretendere che si continui a vivere così precariamente, per produrli.**

«In realtà sono le popolazioni locali che vogliono continuare a produrli, perché parte della loro tradizione ed identità, ma estendendone il mercato, così da ricavarne un reddito adeguato. È successo con lo Skerpikjøt, delle isole Fær Øer, pezzi di carne di pecora, lasciati al vento marino per conservarli, in mancanza di legno per affumicarli e di sale per salarli, che oggi è richiestissimo dai più raffinati chef scandinavi, facendo parte delle radici della loro gastronomia. E sta accadendo con il formaggio albanese Mishavinë, prodotto, con tecniche primitive, sulle poverissime montagne del nord del Paese, dove le pecore, nutrendosi in pascoli ricchi di piante medicamentose, fanno un latte carico di antiossidanti. Stava per scomparire, ma è stato fatto riscoprire ai ristoranti, che comprano ora abbastanza Mishavinë da permettere a molti giovani di restare sulle loro terre».

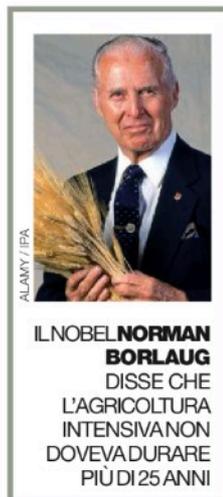
**Ma questi formaggi tradizionali, non sono rischiosi per la salute? In fondo le moderne tecniche industriali, basate su latte pastorizzato e fermenti batterici controllati, hanno quasi eliminato le morti, un tempo comuni, per brucellosi, listeriosi o Tbc.**



Il formaggio **Mishavinë** viene prodotto sulle montagne del Nord dell'Albania, è ricco di antiossidanti perché le pecore si nutrono di piante medicamentose

«Il vero veicolo di quelle malattie era il latte prodotto in condizioni antigiugine: ma oggi anche i formaggi tradizionali derivano da latte controllato dal punto di vista sanitario, anche se non pastorizzato. Inoltre la lavorazione stessa dei formaggi elimina eventuali batteri nocivi: lo dimostra il caso dell'ormai raro formaggio Salers, nella Francia centrale, prodotto usando contenitori in legno tramandati per generazioni, perché impregnati dei fermenti locali che danno il gusto unico di quel formaggio. Sono stati fatti esperimenti di inoculazione di batteri patogeni nel latte destinato al Salers, ma il microbioma già presente e la fermentazione naturale, dipendendo dal caso, è stata sostituita dall'industria con ceppi industriali standard:

si è tolto molto alla diversità del gusto, senza aggiungere molto in sicurezza. È il caso delle birre artigianali Lambic, in Belgio, che vengono prodotte lasciando la soluzione di malto esposta all'aria, e ai fermenti che contiene, per qualche giorno: sono ognuna diversa dall'altra a seconda del momento e del luogo di produzione, alcune più acide, altre più secche, altre più dolci, che ci ricordano come l'indu-



IL NOBEL **NORMAN BORLAUG** DISSE CHE L'AGRICOLTURA INTENSIVA NON DOVEVA DURARE PIÙ DI 25 ANNI

ustria alimentare ci abbia anche diseducato dall'apprezzare sapori che non siano i pochi proposti da loro».

**La più grave minaccia alla produzione alimentare oggi è il cambiamento climatico: le varietà rare ci possono aiutare a contrastarla?**

«Certo, lo dimostra il caso del caffè: noi usiamo solo le varietà arabica e robusta. L'arabica, più aromatica e delicata, secondo una ricerca dei Royal Botanic Gardens di Londra, potrebbe perdere entro il 2100 il 65 per cento delle aree dove viene coltivata oggi, perché divenute troppo secche e calde. Ma nelle foreste montane etiopi ci sono decine di varietà di caffè, e fra queste se n'è scoperta una, la Geisha, che ha un gusto sopraffino come l'arabica, e una migliore tolleranza alle condizioni climatiche. Ma bisogna sbrigarci a studiare le varietà di caffè in quelle foreste, perché il cambiamento climatico minaccia anche loro».

**Ma, in conclusione, secondo lei come si può conciliare la produzione di cibo di massa con quella tradizionale?**

«Oggi ci basiamo ancora sul modello di agricoltura della Rivoluzione Verde, che ci ha permesso di nutrire miliardi di persone, ma a costi energetici, climatici e ambientali insostenibili. Lo stesso padre di quel modello, l'agronomo Norman Borlaug (Nobel nel 1970) già nel 1960 avvertiva che non si sarebbe potuto usare per più di 25 anni, dopo di che saremmo dovuti passare ad altri modelli meno intensivi, per salvare ambiente e terreni. Il nostro cibo futuro non potrà quindi che dipendere da molteplici sistemi di agricoltura: alcuni altamente industrializzati, ma resi più sostenibili, che non schiaccino però quelli su più piccola scala e basati su più varietà vegetali e animali: sono meno produttivi, ma con più diversità genetica. Sarà quella variabilità a costituire una "polizza d'assicurazione" contro i rischi del futuro, dalle pandemie che colpiranno piante ed animali geneticamente troppo omogenei, fino agli sconvolgimenti climatici».

© RIPRODUZIONE RISERVATA