



## Chi ha paura del lupo cattivo?

**M**entre il cuoco spagnolo Santi Santamaria del ristorante El Raco de Can Fabes (3 stelle Michelin) conduce la sua battaglia, a favore della tradizione mediterranea, contro Ferran Adrià de “El Bulli” (pure 3 stelle, nella guida rossa) vessillifero della nuova “gastronomia molecolare”, negli Usa è scoppiata la seconda rivoluzione dopo quella “verde”.

Come ha scritto *The New York Time*, l'agricoltura sta forse attraversando la sua più grande trasformazione dai tempi della rivoluzione verde, producendo i raccolti più sani, sostenibili e (proprio così) addirittura più gustosi. Questo cambiamento è facilitato dall'intervento di alcune forze del mercato che influenzano il modo in cui i coltivatori lavorano la terra. Fino a oggi la produzione del cibo era controllata dalla “grande agricoltura”, arrogantemente fissata su obiettivi quali il “tonnellaggio medio” e i “raccolti da record”. Ma puntare a raccolti abbondanti, a ogni costo, ha un prezzo, e alla pari di quelle grandi fabbriche dell'era industriale che un tempo riempivano il cielo di fumo nero, l'agricoltura americana si è arenata in un modo di pensare basato sui guadagni sulla chimica e sulle macchine. Oggi la produzione del cibo dipende dal petrolio (sotto forma di fertilizzanti e pesticidi, delle distanze che i prodotti agricoli coprono per raggiungere le nostre tavole e dell'energia necessaria all'industria di trasformazione). Sono dinamiche che da decenni ambientalisti e piccoli coltivatori definiscono folli – e per diversi motivi. Un'accusa a cui l'agricoltura industriale ha risposto ponendo semplicemente una domanda: quanto può essere considerato nefasto un sistema che permette di sfamare sempre più persone, a costi sempre inferiori e su tempi sempre più ridotti? Questa argomentazione però ormai non regge più; con il petrolio che sta avviandosi ai 60 dollari al barile, le piccole e medie aziende agricole - quelle che non inquinano e che producono i raccolti più sani e saporiti, che fanno minore uso di grandi macchine, pesticidi e fertilizzanti non si basando sul petrolio - stanno acquistando competitività. La rivoluzione può essere incoraggiata, a esempio, modificando i parametri in base ai quali superiamo il valore del cibo. Se smettessimo di calcolare il costo degli alimenti basandoci sulla loro quantità e iniziassimo a pensare in termini di valore nutritivo, la richiesta degli alimenti di qualità aumenterebbe. Rispetto ad alimenti analoghi, prodotti dall'agricoltura convenzionale, frutta e verdura organiche contengono il 40 per cento di sostanze nutrienti in più. Ora anche i grandi latifondisti, produttori di uve (e di vino) costretti a cercare il prezzo, nella quantità non riusciranno mai a trovare anche la qualità e quindi il “prodotto di qualità” italiano non dovrebbe (usiamo il condizionale) avere paura delle invasioni di questi nuovi barbari. Anche perché in Italia e nel mondo è sempre più grande il numero di coloro che sono attrezzati a distinguere, a capire e ad apprezzare la qualità. Per quanto riguarda dunque coloro che da sempre producono qualità come gli otto del “Grandi vini d'Italia Group” (Bisol, Carpineto, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin, Umberto Cesari, Villa Girardi) la questione già da tempo non si pone.

# Who's afraid of the big bad wolf?

While Spanish chef Santi Santamaria of El Raco de Can Fabes (3 Michelin stars) is waging his battle for Mediterranean traditions against Ferran Adrià of El Bulli (also 3 Michelin stars), standard-bearer of the new “molecular gastronomy”, in the United States the second revolution, after the “green”, is now exploding. According to The New York Times, farming may be undergoing its biggest change since the green revolution, growing crops that are healthier, more sustainable and tastier. This change has come about thanks to some of the market forces influencing how farmers work the earth.

Up to now food production was in the hands of the big farming concerns arrogantly set on goals like “average tonnage” and “record crops”. But there's a price to pay for abundant harvests at any cost and, like the huge factories of the industrial era that filled the skies with sooty smoke, American agriculture

was being polluted with ideas based on gains from chemicals and machinery.

Today's food production depends on oil and oil derivatives (long-haulage fuel, processing fuel, fertilizers and pesticides), a dependency that environmentalists and small farmers have for decades been labeling insane – and for different reasons.

An accusation to which industrial farming has simply replied with a question: what's so terrible about a system that feeds more and more people at lower and lower costs and ever more quickly? But this rebuttal doesn't work anymore: with oil approaching \$150 a barrel the small and medium-sized farming concerns – the ones that don't pollute and grow healthier, more flavorful crops, that make less use of big machinery, pesticides and fertilizers, that aren't based on oil – are getting more competitive. This revolution can be encouraged, for example by changing the parameters with which we appraise the value

of food. If we stopped calculating the cost of food in terms of quantity and starting thinking in terms of nutrition, the demand for quality foodstuffs would increase. Compared to similar crops coming from conventional agriculture, organic fruit and vegetables contain 40% more nutrients.

Since the big landowners producing grapes (and wine) and seeking price in quantity will never succeed in attaining quality, the Italian “quality product” shouldn't (we use the conditional) fear invasion by these behemoths.

Because here in Italy and around the world more and more people are able to distinguish, understand and appreciate quality.

And so for those who have always bet on quality, like the eight members of the “Grandi Vini d'Italia Group” (Bisolo, Carpineto, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin, Umberto Cesari and Villa Girardi) the question has never come up.



## Wer fürchtet den bösen Wolf?

Während der spanische Starkoch Santi Santamaria in seinem Restaurant “El Raco de Can Fabes” (3 Michelin-Sterne) als Verteidiger mediterraner Tradition gegen Ferran Adrià vom “El Bulli” (Vorreiter der neuen “molekularen Gastronomie” und ebenfalls 3-Sterne-Träger) kämpft, ist in den USA nach der “grünen” eine zweite Revolution ausgebrochen. Wie im New York Times zu lesen ist, findet im landwirtschaftlichen Bereich der vermutlich weitreichendste Umbruch seit den Zeiten der “grünen Revolution” statt, mit gesünderen, umweltverträglicheren und sogar schmackhafteren Agrarprodukten.

Zu dieser Wende beigetragen haben diverse, auf dem Markt agierende Mächte mit großem Einfluss auf die Anbaumethoden der Landwirte. Bis heute war es der „landwirtschaftliche Mega-Sektor“, der die Nahrungsmittelproduktion kontrollierte und seine Desiderate in arrogant überheblichen Termini wie “Tonnenenerträge im Mittel” und “Rekordernten” auszudrücken beliebte.

Doch eine ausschließlich auf Supererträge zielende Wirtschaft hat ihren Preis, und ebenso wie nach dem Anbruch des Industriezeitalters die Schloten der Großfabriken die Luft der Umwelt mit schwarzem Rauch verpestete, ist die ame-

rikanische Landwirtschaft heute an einem auf Chemie und Maschineneinsatz beruhenden Profitdenken gestrandet. Die Erzeugung von Nahrungsmitteln ist heute vom Erdöl abhängig (Düngemitteln und Pestizide; der von der verarbeitenden Industrie beanspruchte, sowie durch den Transport der Landprodukte von der Quelle bis zu unseren Haushalten immense Energieaufwand. Ein Teufelskreis, den Umweltschützer und Kleinbauern aus verschiedenen Gründen seit Jahrzehnten als wahnwitzig anprangern.

Diese Anklage konterte der industrielle Landwirtschaftssektor schlicht mit der Frage, in welchem Maße man ein System als verwerflich bezeichnen könne, das in der Lage sei, den Hunger von immer mehr Menschen, zu stets niedrigeren Kosten und in zunehmend kürzerer Frist zu stillen? Doch diese Argumente halten angesichts von Erdölpreisen bis fast 150 Dollar pro Barrel einer näheren Prüfung nicht mehr stand, so dass kleine und mittelständische Landwirtschaftsbetriebe, die – bei geringfügigem Einsatz von chemischen Pestiziden und Düngemitteln oder Kraftstoff schluckenden Maschinen – gesündere und schmackhaftere Produkte anbieten, ohne die Umwelt zu verschmutzen, an Wettbewerbsfähigkeit zulegen. Ein ermutigender

Beitrag zur Sache könnte beispielsweise eine Modifizierung der derzeitigen Parameter für die Nahrungsmittelbewertung sein: wenn man die Kostenkalkulation auf purer Mengenbasis durch die Rechnung in Nährwert ersetzt, würde die Nachfrage für Qualitätserzeugnisse zunehmen – denn im Vergleich mit analogen Produkten der konventionellen Landwirtschaft enthalten Obst und Gemüse aus biologischem Anbau um 40% mehr Nährsubstanzen. Da nunmehr auch die Trauben (und Wein) produzierenden Großgrundbesitzer zu engen Preiskalkulationen gezwungen sind, werden sie nie Masse mit Qualität verbinden können – das italienische “Qualitätsprodukt” hätte (wobei wir bewusst die Konditionalform benutzen) also keinen Grund zur Furcht vor den Invasionen dieser “neuen Barbaren”.

Auch weil in Italien und weltweit ständig die Zahl der Konsumenten wächst, die durchaus in der Lage sind, Qualität zu distinguieren und zu schätzen. Für Unternehmen wie die stets unbeeinträchtigt auf Qualitätsproduktion ausgerichtete Achterschar der Grandi Vini d'Italia Group (Bisolo, Carpineto, Chiarlo, Garofoli, Mantellassi, Pighin, Umberto Cesari, Villa Girardi) stellt sich dieser Aspekt ohnehin nicht in Frage.