

# Coronavirus: reset, reconnect, re-start

Quando il Presidente di FIDAF, Andrea Sonnino, mi ha chiesto di scrivere un articolo per il webzine della Federazione, ho pensato di scrivere un articolo tecnico che partisse dalla fotografia del settore agroalimentare italiano così come lo abbiamo lasciato prima della pandemia, per confrontarlo con l'attuale situazione e cercare di riflettere quindi su qualche proiezione, partendo da alcune certezze.

**La verità, però, è che l'unica certezza che abbiamo in questi giorni è l'incertezza.**

Il famoso modello VUCA - volatilità, incertezza, complessità e ambiguità -, torna utile in questa situazione drammaticamente inedita. Si parla di volatilità quando abbiamo un alto livello di accesso alle informazioni e possiamo predire bene il risultato delle nostre azioni sebbene in un contesto caratterizzato da variazioni accentuate e imprevedibili. Se invece non possiamo predire il risultato delle nostre azioni, siamo nella sfera dell'incertezza, che rende poco chiaro il presente. Altro scenario è quello della complessità, che si ha quando abbiamo poco accesso alle informazioni sulla situazione attuale, ma un alto tasso di predizione del risultato che avranno le nostre azioni. Quando quest'ultimo è altresì impreveduto, invece, siamo nella sfera dell'ambiguità.

Il Coronavirus ci sta facendo girare all'interno della matrice VUCA, spogliandoci delle nostre certezze e mettendo in dubbio persino le nostre competenze maturate finora. Il Coronavirus ha resettato il sistema e con esso anche il valore delle nostre esperienze pregresse, che non appaiono adeguate ad affrontare un futuro incerto. Di questo dobbiamo farcene rapidamente una ragione.

Reset

Avendo intorno sistemi resettati, ci chiediamo: *quali strumenti cognitivi possiamo mettere nella nostra cassetta degli attrezzi per gestire una complessità che da volatile è diventata ambigua?*

La capacità di disimparare quello che sapevamo e riapprendere nuovi modelli di analisi della realtà, liberandoci dei fardelli conoscitivi (e a volte nozionistici) ed esperienziali che ci hanno formato e abbracciando un nuovo mindset, un nuovo modo di pensare e quindi di agire. Questa inedita esperienza ci sta forzando a sperimentare nuove abitudini, resettando quelle precedenti e queste nuove abitudini supporteranno le scelte future. Necessitiamo cioè di un nuovo concetto di agilità, intesa - come scrive Susan David, psicologa e autrice della Harvard Medical School - come un nuovo modo di agire che ci aiuti a sapere come adattarci ai cambiamenti.

È paradossale imparare l'agilità stando fermi, ma è necessario.

Avendo di fronte una pagina completamente inedita del futuro ed imprevedibile dalla posizione in cui siamo adesso, possono insorgere paure e dubbi sul nostro valore di professionisti, che non devono spaventarci perché semplicemente la realtà ci impone di tornare al "via". Tornare all'origine di noi stessi, dei sistemi economici, finanziari, culturali, politici, sociali che avevamo costruito finora, come se i sistemi si fossero improvvisamente ripiegati su se stessi e necessitino ora di essere dolorosamente ripensati, per rinascere sotto una nuova spinta. Al Future Food Institute abbiamo sempre guardato all'importanza di anteporre sistemi di apprendimento esperienziale rispetto a quelli tradizionali delle lezioni frontali. *"Non puoi insegnare niente a un uomo; puoi solo aiutarlo a scoprirlo in sé stesso"*, così diceva Galileo Galilei e così abbiamo fatto nel corso degli anni.

Oggi è la pandemia ad aiutarci a scoprire in ciascuno di noi il cambiamento che era necessario fare. L'accelerazione sul digitale e del digitale come strumenti capaci di riportarci all'origine non è più un'opzione, ma è una necessità.

Questo tradotto nel settore agroalimentare, significa ripensare insieme i sistemi, ribaltando la catena del valore della filiera. Troppo utopistico? Forse. Ma non è forse quanto emerso chiaramente in questi giorni che siamo ripiombati alla base della piramide di Maslow? Non abbiamo forse appreso con l'esperienza, che il cibo è al centro delle nostre vite? E che non è così scontato avere accesso ad un cibo sano e salubre? Non ci siamo forse interrogati più di prima sulla provenienza del nostro cibo, fino a risalire ad una catena che ci porta dritti dritti al "via" appunto? Non abbiamo forse visto con più chiarezza rispetto a prima, quanto i sistemi industriali alimentari abbiano sovrasfruttato le risorse di una natura che oggi si riprende i propri spazi?

Reconnect

Di recente Luca Zanini sul [Corriere](#) ha riportato un'intervista a **Wendell Berry**, romanziere, critico, pacifista ecologista ed agricoltore, che ha chiamato "l'etica del cibo ci renderà liberi", partendo da un assunto: *"non possiamo essere liberi se qualcuno controlla la nostra mente e la nostra voce, ma **abbiamo dimenticato che non possiamo neppure essere liberi se qualcuno controlla il nostro cibo e le sue fonti**".*

### **Il Coronavirus ce l'ha ricordato.**

Ci ha ricordato quanto mangiare sia un atto agricolo, e ci ha ricordato anche le degenerazioni imposte dall'agricoltura industriale che ha sostituito all'energia del sole quella dei combustibili fossili, che ha imposto - anche a causa dell'aumento demografico - produzioni intensive che hanno fatto sì che l'agricoltura diventasse un fortissimo contributore di emissioni di gas serra, che a loro volta provocano fenomeni meteorologici sempre più estremi che proprio sull'agricoltura hanno gli effetti più devastanti. La perdita della biodiversità, i suoli sempre più aridi ed erosi, sono solo alcuni degli effetti che impattano sulle rese e sulle qualità degli alimenti coltivati. Un fenomeno che ci riguarda tutti da vicino. Basti pensare che per l'Atlante mondiale della desertificazione, la Puglia, Sicilia e Sardegna sono già definite terre aride e di questo c'è ancora una bassa percezione o accettazione. Abbiamo trattato il cibo come merce. Come una merce industriale. E per questo abbiamo sovrasfruttato risorse scarse, mettendo a repentaglio la nostra salute e quella degli ecosistemi in cui siamo immersi. Acqua, energia, aria, suolo: siamo arrivati ad un punto di non ritorno di un sovrasfruttamento che oggi ci torna indietro come un boomerang.

*"Il cambiamento climatico è alla fine della nostra forchetta"*, così Barack Obama ha riassunto il nesso tra surriscaldamento del pianeta e sistemi agroalimentari, dando immediatamente a ciascuno di noi il potere di cambiare e di votare attraverso la nostra forchetta.

Nei giorni del Coronavirus siamo tornati a mangiare più con il cervello che con lo stomaco. Abbiamo aperto gli occhi sull'importanza di ciò che mangiamo e abbiamo ricominciato a mangiare 3 volte al giorno intorno alla tavola di casa, e non più assecondando lo stile di vita frenetico e famelico della vecchia normalità.

La nuova normalità ci sta portando a scegliere con maggiore consapevolezza gli alimenti. Consapevolezza dal punto di vista nutrizionale, della socialità familiare che ci spinge a scegliere

ingredienti per trasformare le nostre cucine in laboratori creativi e consapevolezza nei confronti del prendersi cura degli agricoltori che quel cibo hanno prodotto e portato sulle nostre tavole. E' anche una nuova consapevolezza ambientale quella a cui siamo forzati. Finora, per citare Papa Francesco **"ci siamo illusi di restare sani in un mondo malato"**. Ed è questa un'altra illusione invisibile che il Coronavirus ha reso visibile, attualizzando ancora una volta le parole di Berry: **«Per 50 o 60 anni ci siamo cullati nell'illusione che finché avremo denaro avremo cibo. Ci siamo sbagliati. Se continueremo a offendere la terra e il lavoro che ci consentono di nutrirci, le scorte alimentari diminuiranno e ci ritroveremo con un problema ben più grave del crollo di questa economia di carta»**.

Siamo qui. Siamo a questo punto. Siamo al punto di riconnetterci, attraverso il cibo, con modelli alimentari rigenerativi, che ripartano dall'origine e dal valore condiviso.

Ed è anche la prova che abbiamo cambiato il nostro modo di agire perché abbiamo cambiato mentalità grazie ad un apprendimento sul campo, mettendo in pratica tanti insegnamenti che nella teoria già conoscevamo.

Re-start

Dal punto in cui siamo, possiamo solo selezionare alcune certezze sulle necessità di cambiamento che il Coronavirus ha reso visibili e che riguardano le degenerazioni di un sistema globale pieno di paradossi. Pensare globale e agire locale è una di queste certezze. Aprire gli occhi sulle illusioni che abbiamo vissuto finora è un'altra certezza. Selezionare le nuove consapevolezze sulla nostra relazione con il cibo e portarle nella nuova normalità è una terza certezza che possiamo portare con noi. In Italia, certamente si dovrà ripartire dall'importanza - anche per la tenuta stessa del nostro sistema il cui tessuto imprenditoriale è composto da piccolissime e piccole imprese agricole familiari -, di tornare non solo ad una filiera corta, ma ad una **filiera colta**, dove si coltivano nuove relazioni tra famiglie e agricoltori, dove si coltiva conoscenza e si tiene viva quella consapevolezza nuova che il Coronavirus ci ha forzato a far emergere, rompendo le illusioni del passato. La filiera colta è un concetto nato da un altro agricoltore illuminato, Giuseppe Savino, fondatore dell'hub rurale VaZapp, nato proprio in quella Puglia che sta affrontando il problema dell'aridità dei terreni.

Con lui e con il nostro Future Food Institute, abbiamo lanciato una petizione a livello nazionale che si chiama **"#Adottauncontadino"**, per accendere i riflettori su quanto essenziale sia in questa fase prendere l'impegno di comprare dai contadini, dai mercati contadini, di adottare idealmente un contadino che potrà continuare a nutrire noi e le nostre famiglie, ma non una filiera il cui valore non viene restituito dignitosamente ai piccoli produttori. La petizione si può firmare qui <https://www.change.org/adottauncontadino>.



