

Antonio Pigafetta e i primordi della globalizzazione alimentare

di Francesco Mezzalana

Antonio Pigafetta è stato il principale cronista della prima circumnavigazione del Mondo, la straordinaria impresa iniziata nel 1519 con le cinque navi della spedizione di Magellano e conclusa nel 1522 sotto il comando di Elcano con la nave Victoria. Questa epica avventura, con innumerevoli risvolti drammatici, segna idealmente l'inizio del processo di globalizzazione che dopo cinquecento anni ha raggiunto per molti aspetti, forse, un apice.

Dopo la circumnavigazione raccontata da Pigafetta ne vennero effettuate altre: tra il 1577 e il 1580 Francis Drake fu il primo inglese a circumnavigare il globo, mentre la prima circumnavigazione francese fu quella tra 1766 e 1769 di Louis Antoine de Bougainville, alla quale partecipò anche la prima donna a circumnavigare il globo, Jeanne Baret, che si era imbarcata con il nome di Jean Baret, fingendosi un uomo e svolgendo il ruolo di assistente del naturalista di bordo Philibert Commerson, che era in realtà il suo amante...

Questi viaggi, quello di Pigafetta innanzitutto, permisero di conoscere molte piante di interesse alimentare prima del tutto sconosciute, oppure delle quali si conoscevano solo i prodotti importati in Europa; quindi un primo aspetto della globalizzazione alimentare riguarda l'aspetto scientifico, e consiste nella **globalizzazione delle conoscenze botaniche**. Basti pensare che nei testi botanici si passa dalle poche centinaia di specie di piante descritte all'inizio del XVI secolo alle diverse migliaia citate nei libri pubblicati un secolo dopo, e questo come conseguenza delle esplorazioni geografiche e la globalizzazione dei commerci.

Nella sua relazione Pigafetta descrive, in alcuni casi per la prima volta, specie vegetali di interesse alimentare (la patata dolce, l'ananas, la cannella, lo zenzero, la noce moscata, il pepe nero) la cui coltivazione si sarebbe successivamente diffusa in molti paesi del mondo distanti dall'area di distribuzione originale, con un fenomeno quindi di **globalizzazione delle coltivazioni**. Questo avvenne nonostante i tentativi portoghesi ed olandesi di impedire tale diffusione per mantenere un monopolio, come nel caso eclatante della distruzione, avvenuta ad opera dei coloni olandesi, negli anni tra il 1651 e il 1656, di tutte le piante di chiodi di garofano (*Syzygium aromaticum*) al di fuori dell'isola di Ambon, nelle Molucche; Pigafetta descrive, per primo, le piante che producono i chiodi di garofano, avendole osservate nelle molucche; solo alla fine del XVIII secolo la coltivazione di *Syzygium aromaticum* venne portata anche nell'Isola di Zanzibar (oggi il maggior produttore di chiodi di garofano), a Mauritius e nelle Antille.

L'ananas (*Ananas* sp.), gustato da Pigafetta in Brasile, è originario dell'America tropicale, ma oggi la sua coltivazione occupa molte regioni tropicali di tutto il Mondo, e lo stesso si può dire per la patata americana (*Ipomoea batatas*).

Pigafetta cita la pianta della noce moscata (*Myristica fragrans*) come tipica delle Molucche, fonte anche del macis, che è l'endocarpo del frutto, usato come spezia, così come la noce moscata, che è

il seme; la coltivazione della noce moscata successivamente si sarebbe diffusa in molti altri paesi del Mondo con clima e suolo adatti: nella regione dei Caraibi (Grenada) e dell’America del Sud, oltre che in diverse regioni dell’Asia meridionale. Anche l’albero della cannella (*Cinnamomum verum*), originario dell’isola di Ceylon (oggi Sri Lanka) ma già diffuso nella regione indonesiana all’epoca di Pigafetta, è oggi coltivato anche nel Madagascar e nelle Antille.

Un celebre episodio storico, che ha ispirato più di un prodotto cinematografico, è collegato alla diffusione delle colture di interesse alimentare al di fuori degli areali di origine: l’ammutinamento del Bounty. Il viaggio del Bounty era infatti finalizzato a prelevare piante di alberi del pane (*Artocarpus altilis*) da Tahiti per trasferirli nelle Antille dove avviare la loro coltivazione. Dopo il fallimento del primo tentativo (a causa dell’ammutinamento di una parte dell’equipaggio), l’impresa riuscì al capitano Bligh nel successivo viaggio. Oggi l’albero del pane è coltivato in tutte le regioni tropicali del Mondo.

Con riferimento al tema del Festival dell’Agricoltura 2021 “Agroecologia: il paesaggio in tavola” dobbiamo sottolineare che **ogni coltivazione modifica il paesaggio**, talvolta anche come conseguenza della spontaneizzazione delle piante alloctone. Un caso rilevante è, a questo proposito, quello del fico d’India (*Opuntia ficus-indica*), originario dell’America centrale ma oggi diffuso anche nella regione mediterranea, in Sudafrica, Madagascar, India, Sri Lanka, Australia; in particolare oggi le piante di fichi d’India sono elemento caratterizzante e considerato tipico del paesaggio mediterraneo. Anche gli animali allevati a scopo alimentare possono modificare in misura rilevante il paesaggio, anche come conseguenza in alcuni casi di una loro diffusione negli ambienti naturali, e appare significativo il titolo “Le paysage animal” dato da Xavier de Planhol al suo corposo saggio sulla storia della diffusione degli animali sul pianeta. Le vicende più drammaticamente istruttive sono a questo proposito quelle della fauna australiana. Già dai primi anni della colonizzazione dell’Australia da parte degli Inglesi sono stati introdotti nel nuovissimo continente conigli (*Oryctolagus cuniculus*) domestici. Dopo il 1859 vennero rilasciati nello stato di Victoria anche alcuni esemplari selvatici, che si sono moltiplicati in misura esponenziale, occupando buona parte del continente, ad eccezione delle regioni settentrionali, ed entrando in competizione con i piccoli marsupiali erbivori, ma anche con gli ovini allevati, creando quindi enormi problemi economici. Diffusione dei conigli e sovrappascolamento hanno ridotto notevolmente la vegetazione erbacea australiana. Tutti i metodi di contenimento dei conigli (caccia, trappole, veleni, introduzione delle volpi) si sono rivelati inefficaci; una riduzione consistente della popolazione di conigli in Australia è derivata solo dalla diffusione artificiale, negli anni ’50 del XX secolo, della mixomatosi, che ha portato il numero di questi animali a circa un quinto di quelli presenti nei decenni precedenti, con evidenti benefici per la vegetazione.

Un aspetto di enorme rilevanza per la globalizzazione alimentare conseguente i viaggi del XV e XVI secolo è costituito dal cosiddetto “scambio colombiano” come lo ha definito Alfred Crosby nel suo omonimo saggio del 1972, vale a dire la diffusione di specie vegetali e animali dal Nuovo

Mondo al Vecchio Mondo e viceversa: patate, mais, pomodori, zucchine, fagioli, cacao, ananas, girasole, topinambour, e tacchini e molti pesci (pesce gatto, persico sole, persico trota) dall'America, mele, albicocche, banane, carote, agrumi, riso, grano, canna da zucchero, caffè, vacche, maiali, pecore, capre, cavalli dal Vecchio Mondo.

Gli orti botanici hanno svolto un ruolo importante nella diffusione di specie alloctone, ricevendo e propagando piante da e per tutto il mondo, come viene raccontato dal recente libro di Silvia Fogliato *Orti delle meraviglie*. Importante è stato ad esempio anche il ruolo dell'Orto Botanico di Padova, il più antico del Mondo, e soprattutto quello svolto nel XVII secolo dall'Hortus di Leida, promosso da Clusius e poi da Paul Hermann, in particolare per la diffusione della coltivazione del caffè e quella della palma da olio (*Elaeis guineensis*, Arecacea originaria dell'Africa occidentale e oggi coltivata in Sudamerica e soprattutto Indonesia).

Quanto e quando la flora italiana è stata nel tempo modificata dalla diffusione di specie alloctone risulta dal pregevole volume, già presentato alla Biblioteca La Vigna, *Cronologia della flora esotica italiana*, redatto da Federico Maniero.

Come è noto la **globalizzazione ha riguardato e riguarda anche i parassiti** delle colture agricole, dalla dorifora americana della patata *Leptinotarsa decemlineata* all'oomicete americano peronospora *Plasmopara viticola* all'afide nordamericano fillossera della vite *Daktulosphaira vitifoliae* alla cimice asiatica *Halyomorpha halys*, con conseguenze economiche molto rilevanti. L'aumento dei trasporti transcontinentali e del commercio globale ha comportato un potenziale aumento della diffusione di parassiti (oltre che di malattie umane come il Covid 19), ed è quindi necessario migliorare i controlli e ridurre gli spostamenti non necessari.

Riassumendo si può dire che l'epoca dei grandi viaggi del XVI secolo, con la prima circumnavigazione del Mondo raccontata in dettaglio da Antonio Pigafetta ha dato origine ad un fenomeno di globalizzazione che ha interessato la produzione alimentare e i paesaggi che la sostengono, una globalizzazione che ha riguardato diversi aspetti, ognuno associato ad effetti talvolta positivi ma anche ad effetti molto negativi:

1. **L'espansione delle colture in aree estranee alla regione di origine** ha comportato un aumento delle possibilità produttive e posto un limite ai monopoli, ma ha portato in alcuni casi ad una scomparsa di colture locali tradizionali e a una omologazione dei paesaggi; è necessario quindi promuovere la salvaguardia dei paesaggi agrosilvopastorali tradizionali e il mantenimento della biodiversità locale.

2. **Il trasporto di prodotti alimentari dalle aree di produzione a tutto il mondo** ha messo a disposizione una maggiore varietà di cibi e la possibilità di sperimentare cibi "etnici", ma comporta costi altissimi e poco sostenibili per i trasporti, e rischia di fare scomparire le tradizioni alimentari locali; è quindi necessario promuovere i prodotti a "kilometrozero"

3. **L'omologazione delle produzioni e dei consumi a livello mondiale** ha comportato un aumento della produttività, ma una grave perdita di biodiversità, degrado dei paesaggi, aumento della dipendenza dalle multinazionali, perdita delle tradizioni alimentari locali e dei relativi paesaggi; è necessario valorizzare le produzioni locali e le colture a minore impatto ecologico, promuovere la cultura dell'alimentazione e del cibo sano e "sostenibile".

In conclusione la risposta alla globalizzazione alimentare deve tendere a massimizzarne i vantaggi e soprattutto a minimizzarne gli effetti negativi, nella direzione della salvaguardia del paesaggio, della biodiversità, e della buona alimentazione sostenibile.

Vicenza, 1 ottobre 2021, Biblioteca Internazionale "La Vigna" nell'ambito del Festival dell'Agricoltura di Bressanvido