

PATATA

12 ottobre 2019

LA STORIA CHE INIZIA AD ADAPAZARI

Oggi al centro ci sono l'alimentazione, l'agricoltura, i semi, le politiche zootecniche, la sovranità alimentare. Il peso che l'agricoltura industriale impone sulla vita e sul pianeta, la mercificazione dell'alimentazione, il nostro distacco dai processi di produzione del cibo, le difficoltà economiche e la migrazione — e di fronte a tutto questo i modelli alternativi che emergono, la resistenza dell'agricoltura tradizionale, la trasmissione di conoscenza tra generazioni. La patata tiene insieme tutte queste conversazioni.

Un agricoltore sale sul palco — è arrivato di corsa, dal villaggio al taxi, dal taxi a piedi, correndo per due fermate per arrivare in tempo. "Quando si dice patata tante cose evoca" inizia. La patata fu coltivata per la prima volta in Turchia ad Adapazari e l'infanzia di questo agricoltore trascorse lì. Ricorda le patate: non erano molto belle, un po' storte, informi, ma le arrostitavano nel fuoco, le seppellivano nella cenere, ci versavano sopra il sale e le mangiavano. Il sapore veniva non dalla forma ma dalla terra.

Ma la maggior parte di quelle patate non esiste più. L'agricoltura industriale ha spazzato via le varietà locali. I semi aziendali producono un prodotto uniforme — il fatto che tutte le patate del supermercato abbiano la stessa dimensione non è un caso, è il risultato di una politica di standardizzazione. Le patate irregolari, le patate amor rimangono fuori dal mercato. Man mano che il patrimonio genetico si restringe, anche la resistenza alle malattie si indebolisce — la dipendenza da una sola varietà è una ricetta per la carestia.

L'agricoltore parla di una macchina per separare i semi da semina — un attrezzo semplice, è arrivato in sedici giorni, ora i comuni stessi hanno cominciato ad acquistarlo. Da un seme si ottengono tre o quattro, a volte sei o sette semi da semina diversi. La produttività con i semi locali è aumentata del trenta-trentacinque per cento. E quell'aumento ha cominciato a rompere il malinteso degli agricoltori che "i semi locali sono improduttivi." Poi formazioni continue, esperti volontari — quattro o cinque formazioni all'anno, senza mai stancarsi.

"Avevamo un punto di vista con cui eravamo stati ingannati. Dicevano che il seme aziendale era migliore. Abbiamo cominciato a usare la macchina, la produttività con i semi locali è esplosa."

LE METAFORE DELL'IRREGOLARE: LA MATERIALITÀ DELLA PATATA

La seconda voce appartiene a un'artista e apre un aspetto completamente diverso della patata: la sua materialità. Spiega che con l'amido di patata si può fare plastica. Il progetto folle di un artista inglese: ha cercato di fare un tostapane da zero — in un tostapane ci sono quattrocento pezzi, acciaio, rame, mica, plastica. Ha modellato la sua plastica con amido di patata, ma quando l'ha lasciata ad asciugare di notte, è stata mangiata dalle lumache. Anche il fallimento ha un significato: la natura mantiene il suo ciclo, faccia quello che faccia l'essere umano. Questa trasformazione chimica somiglia all'agricoltura dice l'artista — come ordinare la terra in file, ordinare i polimeri è anche un impulso di controllo. L'aceto entra in mezzo come l'agricoltore che raccoglie le erbacce che non vuole nel suo campo, si libera dei polimeri irregolari; la glicerina si infiltra tra i polimeri come l'acqua che si infiltra nel suolo, unendoli, rendendoli elastici. L'artista l'ha provato a casa — ha prodotto plastica in cucina con acqua, aceto bianco, glicerina e amido di patata. Ma la storia principale della patata è nella sua materialità: una pianta che spicca per la sua permanenza — può essere conservata quattro o cinque mesi in un luogo buio e asciutto, una vita lunga rispetto ad altre verdure. Oggi quando si trasforma in bioplastica spicca per la sua transitorietà: si decompone in natura in

due mesi. Dalla permanenza alla transitorietà – la patata gioca con il tempo stesso.

Il film di Agnes Varda del 2000 "The Gleaners and I" entra in questa discussione. Varda seguì persone emarginate dalla società che raccolgono i prodotti irregolari che rimangono nel campo dopo il raccolto – ispirandosi al dipinto dei Spigolatori di Jean-François Millet del 1857. Le patate a forma di cuore divennero la firma di Varda: quelle che rimangono fuori dall'ordine, che crescono da due estremità, la metafora delle forme di vita diverse. Varda stessa è irregolare: è passata all'arte contemporanea in età molto avanzata, dicendo "a questa età chi viene a una mostra?" andò alla Biennale di Venezia con un costume da patata, espose la sua installazione chiamata "Patatutopia." Nel 2019, dopo la morte di Varda, sulla sua tomba si lasciano patate a forma di cuore invece dei fiori – il lascito di un'artista vive attraverso un tubero.

"La guardano, dicono che fa la lebbra. Non c'è neanche nella Bibbia. Inoltre cresce sottoterra – sospetta. Ma quando arriva la carestia non c'è altra scelta."

LA PATATA NELLA STORIA MONDIALE

La terza presentazione allarga improvvisamente la tavola – percorre la storia mondiale sulle tracce della patata. Un ricercatore inizia dalle miniere d'argento del Sud America: gli spagnoli avevano fondato il loro impero con l'argento estratto da Potosí, ma negli stessi vascelli avevano trasportato anche la patata in Europa. In Europa la patata fu rifiutata all'inizio – per tre ragioni: non appare nella Bibbia (il peccato circolerà), crescere sottoterra desta sospetto, e la sua struttura in tubero crea paura della lebbra. Il metodo di acquisizione della conoscenza dell'epoca funziona per analogia – se la noce somiglia al cervello, farà bene al cervello. A cosa somiglia la patata? Alla lebbra. Come racconta Foucault, nel diciottesimo secolo si cominciò a dire "forse questa cosa non è così." Ma le guerre e le carestie resero obbligatoria l'accettazione della patata.

Le guerre tra protestanti e cattolici devastarono l'Europa, la fame si affacciò, le persone furono costrette a ricorrere alla patata. E una caratteristica della patata cambia tutto: calorie dense in poco terreno. Non compete con il grano – mentre il grano cresce in terra fertile e umida, la patata cresce sulle cime delle montagne, in terreni pietrosi, nei luoghi dell'Irlanda di cui si diceva "può vivere solo una mucca." In ogni geografia in cui entra inizia un'esplosione demografica: Irlanda, Germania, la patata dolce in Cina – ogni società che usa la patata cresce rapidamente. Questo aumento demografico rende possibile il colonialismo: l'Inghilterra non solo occupa territori, ma esporta anche la sua popolazione – in Australia, in Nuova Zelanda, in America. Nel substrato dell'uccisione dei popoli nativi lì e della loro sostituzione con la propria popolazione c'è la caloria della patata. Il ricercatore aggiunge "sto semplificando un po', lo racconto come se ci fosse una sola causa" ma costruisce il suo argomento con forza: i punti di esplosione della popolazione mondiale coincidono con la mappa di diffusione della patata.

"Se parleremo di cambiamento climatico, in un certo senso dobbiamo parlare anche di questo. La patata ha cambiato la storia del mondo – sembra resistente e innocente, ma è un essere capace di cambiare la nostra vita."

Una voce ricorda il concetto di "capitalocene": non l'antropocene, ma un'era originata dal capitalismo. La catena che collega la patata al colonialismo, il colonialismo all'agricoltura industriale, l'agricoltura industriale alla crisi climatica è esattamente all'interno di questo concetto.

BOGATEPE: UN'ALTRA VITA NEL MONDO RURALE

La quarta voce viene dal villaggio di Boğatepe a Kars e ha portato in sala un regalo reale: patata bollita di Kars e formaggi locali. La sovranità alimentare esce dall'essere un concetto astratto e diventa un'esperienza che tocca il palato – la sala mangia, assaggia, annusa. "Cosa succede mentre mangiate questa patata? Pensate alla presentazione precedente" dice qualcuno. L'agricoltore mette in discussione la vera causa della migrazione: sembra economica ma in fondo sta il debilitamento della vita sociale, la perdita del senso di appartenenza. Le persone non riescono a vedere il valore della loro terra natale – tutte le seicento varietà di piante erano considerate "erba" fino a

quando gli studi botanici non hanno rivelato l'identità di ognuna.

"Anche se la causa che scatena la migrazione sembra economica, la ragione fondamentale sottostante è il debilitamento della vita sociale. Il debilitamento del senso di appartenenza."

A Boğatepe è stato costruito un altro modello. Sono stati realizzati studi botanici ed etnobotanici — nella regione sono state scoperte più di seicento varietà di piante, tutte considerate "erba" ma ognuna con un'identità, un campo di utilizzo, una utilità. I cosiddetti "metodi della vecchia" — conoscenza tradizionale — sono stati combinati con la conoscenza universitaria. È stata rivitalizzata la produzione locale di formaggio. Si proteggono le razze animali dell'Anatolia: l'ape Doğu Anadolu Kırmızı, il bovino Anadolu Bozu — una delle principali fonti di geni di razze bovine nel mondo — Kafkas Dumani, Çıldır Karası. L'unico ecomuseo della Turchia è stato fondato a Boğatepe: la componente turca di un movimento che dice "io vivrò la mia cultura" contro la pressione dell'industrializzazione sulle culture di produzione locale dagli anni cinquanta. Nel mondo ci sono cinquecentosettantatré ecomusei, in Turchia uno. Nel programma di fusione città-campagna i bambini che vengono dalla città cuociono il pane nel villaggio, mungono le vacche, fanno il formaggio.

Una zia ha raccontato: "Noi su questa montagna non vediamo nessun altro che tra di noi. Quando venite voi è qualcosa di molto grande per noi. Venite una volta a settimana. Ma non venite di più, non vi prendete il tempo." Turismo solidale: il turista che non consuma ma produce, che durante una settimana partecipa ai lavori della fattoria, semina, lavora in comune. Vengono studenti di una scuola agricola dal Belgio, vengono coppie di vari paesi. Nel 2005 una legge alimentare tolse i formaggi locali dagli scaffali.

I grandi supermercati fecero approvare la legge: quota scaffale per prodotti locali del cinque per cento. Ma il cittadino resistette — fermarono gli autobus in strada e pulirono i prodotti dal bagaglio. Ci fu chi venne con le auto più lussuose ad acquistare questi prodotti. Messaggio al mercato: "Per quanto proibiate, noi vogliamo i sapori e gli alimenti con valore nutritivo che provengono dalle terre pulite dell'Anatolia." Oggi a Istanbul ci sono novecentosettantatré punti vendita di prodotti locali, biologici e tradizionali. Hanno riempito il posto dei negozi di quartiere chiusi.

STELLE SOTTERRANEE: CHIUSURA POETICA

Due performance aprono la dimensione poetica della patata. Tre membri di un collettivo hanno scritto testi indipendenti in tre città diverse, hanno prodotto video — li hanno messi insieme senza interferirsi l'uno con l'altro, fidandosi del sentimento dell'altro. Continuazione del loro precedente lavoro collettivo sul melone: lavorare un frutto o una verdura sia come metafora sia come realtà. Il sotterraneo e l'aereo, la radice e la stella, il seme e la trasformazione si intrecciano: "Le patate sono sia stelle sia piante. Le piante sono sia radici sia organismi." Arriva un avvertimento da Demetra: "L'albero genealogico si è molto ramificato. La vita che conduci in superficie è in proporzione diretta con il trovare le stelle sotterranee?"

"Non dobbiamo scomparire moltiplicandoci. Non dobbiamo arrenderci riscaldandoci. Se dobbiamo morire, moriamo come le stelle. Con l'atteggiamento di una supernova."

Un'altra performance — un gruppo di quattro — ha costruito storie attorno alla patata: la casalinga serve la famiglia, il soldato serve lo stato e sconta la punizione di sbucciare le patate, il papa serve la religione e proibisce la patata. Ogni personaggio è parte di una relazione di servizio, la patata è al centro di ognuno: innocente e diabolica, permanente e transitoria, sotterranea e aerea. La performer racconta anche il proprio percorso: dopo aver parlato della patata nel primo incontro con birbuçuk, aveva deciso di combinare poesia e video, di estrarre storia dalla ricerca.

Alla chiusura, nel turno di domande e risposte un agricoltore prende la parola e la sala si ferma un momento: "In questo processo mi sono ricordato ancora una volta che la produzione che facciamo, la piccola agricoltura, è un mestiere, e che il mestiere nella sua essenza è un'arte." Dei due esseri viventi più riusciti nel perpetuare la propria specie uno è il grano, uno la patata — e ci siamo riuniti attorno a entrambi dice un'altra voce, vi rendete conto che

anche noi siamo attorno a loro? Il punto dove l'arte si unisce alla vita reale ci permette di sognare, sappiamo che non possiamo andare da nessuna parte senza sognare. L'incontro sulla patata connette l'artista all'agricoltore, l'agricoltore al ricercatore, il ricercatore al performer. La patata bollita di Kars sul tavolo si è raffreddata ma il suo sapore rimane in sala.