

Università degli Studi di Napoli Federico II  
Portici – 2-3 dicembre 2022

***Food Sovereignty e Innovazione Sostenibile  
tra Scienza e Diritto: empatie e dissonanze***

Gianluigi Mauriello

*La biodiversità microbica a sostegno della food sovereignty*

**ABSTRACT**

Il concetto di sovranità alimentare ha tra i suoi fondamenti quello della diversità dei popoli, intesa come diversità culturale, alimentare e biologica. Nel suo discorso di apertura ad un incontro sulla biodiversità tenutosi a Roma nel 2020, il Direttore Generale della FAO Qu Dongyu diceva che “La biodiversità è fondamentale per gli ecosistemi, per gli esseri umani, ed è alla base della diversità alimentare”. In questo scenario si inserisce con forza il concetto di diritto di accesso al cibo, con particolare riguardo ai paesi in via di sviluppo. Come possono la biodiversità e i microrganismi entrare in una partita che sembra si giochi soprattutto su un livello giuridico ed economico? Se i termini “biodiversità animale” e “biodiversità vegetale” sono oramai entrati nel lessico anche dei non addetti ai lavori, è raro sentir parlare di “biodiversità microbica” se non in consessi scientifici. Però, la biodiversità di cui parlava Qu Dongyu è anche quella microbica, in grado di preservare gli ecosistemi, sia quelli naturali come il suolo che quelli creati dall’uomo come gli alimenti. Perdita di biodiversità microbica significa perdita di biodiversità agroalimentare, che a sua volta incide negativamente sull’affermazione della sovranità alimentare per lasciare più spazio a una globalizzazione alimentare. Se la Coca Cola può dirsi l’alimento simbolo della globalizzazione alimentare, il suo omologo nella categoria degli alimenti fermentati è lo yogurt. Il sito di “Borsa Italiana” nell’agosto del 2018 titolava “Da alimento fortemente europeo, il prodotto caseario sta entrando nella quotidianità dei consumatori di tutto il mondo: il giro d’affari potrebbe toccare quota 122 miliardi di dollari entro il 2019”. È compito dei microbiologi studiare e preservare la biodiversità microbica per evitare che vada perduto un patrimonio di diversità alimentare, a danno delle diversità culturali.

\*\*\*\*\*