



THIS PROJECT IS FUNDED
BY THE EUROPEAN UNION



CINE

CINEMA COMMUNITIES FOR INNOVATION,
NETWORKS AND ENVIRONMENT

CATALOGO TEMI,
APPROFONDIMENTI
E ATTIVITÀ



with the contribution



"This publication has been produced with the assistance of the European Union. The contents of this publication are the sole responsibility of Slow Food and can in no way be taken to reflect the views of the European Union."

Introduzione

Sostenere i cinema in territori dove non ci sono o stanno scomparendo, ricostruire relazioni sociali e promuovere la cultura ambientale e alimentare.

*Sono questi, in sintesi, gli obiettivi principali di Cinema communities for Innovation, Networks and Environment (CINE), progetto finanziato dall'**Unione Europea**, con il contributo della **Fondazione CRC**, e coordinato da **Slow Food**.*

*Con la collaborazione di partner nazionali, come l'Associazione **Cinemambiente**, il **Cinema Boaro di Ivrea** (provincia di Torino), il **Cinema Vittoria di Bra** (provincia di Cuneo) e il **Comune di Cherasco** (provincia di Cuneo), e internazionali, quali la francese **Mobile Film Festival**, l'associazione croata **Kinookus**, il progetto intende partire proprio dai cinema, rilanciando il loro ruolo all'interno delle comunità locali e arricchendo l'esperienza della proiezione cinematografica con esperienze e testimonianze di una serie di attori del mondo cibo (produttori, scrittori, cuochi, attivisti), della scena culturale e della cittadinanza attiva.*

E Slow Food crede nella capacità dei cinema di creare un legame tra gli spettatori: anche nell'era della fruizione individuale, nel salotto della propria abitazione e con il televisore connesso allo sconfinato universo dei contenuti online, le sale continuano a rappresentare un'importante realtà, soprattutto nelle comunità più piccole, fungendo da aggregatori culturali.

Il format creato da CINE è stato messo in pratica in tre territori: nell'area tra Bra e Cherasco, nel Canavese e nell'isola di Brac in Croazia. I cinema coinvolti, e quelli che aderiranno in futuro, hanno scelto tra le proposte

tematiche di questo opuscolo quelle che meglio si addicono al loro territorio. Il lavoro con i partner, per la selezione dei temi e delle attività, si deve basare sempre su una **analisi della realtà territoriale**, per promuovere **connessioni con gruppi locali** di attori coinvolti a vario titolo nel sistema cibo sostenibile.

Il format proposto per gli hub CINE vuole essere un'alleanza di attori locali, che si coalizzano intorno alla sala cinematografica, sul terreno comune di "**persone, piatto e pianeta**". Associazioni culturali locali, biblioteche, caffè, gallerie d'arte, istituzioni pubbliche, gruppi ambientalisti sono gradualmente invitati ad unirsi e sfidati a proporre azioni concrete per coinvolgere il pubblico oltre la pura visione cinematografica.

Questa è la chiave per generare una **sostenibilità futura dell'hub CINE**, fornendo ispirazione per l'impegno individuale per il **bene comune** e il **benessere della comunità**.



Temi affrontati

nei film del catalogo CINE

Tra i temi affrontati nei film che compongono il catalogo CINE troviamo il **cambiamento climatico** e il suo impatto su vari aspetti della vita: dall'epopea di Claude Lorius, il glaciologo che nel 1965 ipotizzò per primo la correlazione tra attività umane e surriscaldamento globale, alla costruzione del "grande muro verde" in Africa per fermare la desertificazione, all'impatto del caos climatico sull'agricoltura, all'importanza delle giovani generazioni nella lotta al riscaldamento globale.

Una serie di film è dedicata al **rapporto tra agricoltura e allevamento**: a forte impatto ambientale nei sistemi industriali e intensivi, a basso impatto nelle pratiche cooperative, biologiche e biodinamiche attuate a livello locale. Riguardo i **sistemi di produzione del cibo**, alcuni film indagano gli scenari alimentari legati alla crescita esponenziale della popolazione mondiale, inclusa l'ipotesi di inserire nell'alimentazione occidentale gli insetti, come già avviene in contesti culturali diversi.

Altri film trattano il tema del consumo critico, della cooperazione e del suo opposto, il consumismo estremo, incluso il grande problema dello spreco alimentare.

La riduzione della biodiversità, la **sesta estinzione di massa**, che riguarda animali, frutti, alberi, insetti, insieme al cambiamento climatico e all'inquinamento del suolo, dell'acqua e dell'aria con plastiche e prodotti chimici sempre diversi, sono aspetti determinanti nel passaggio alla nuova era geologica, conseguenza delle attività umane: l'Antropocene.

In questo quadro apocalittico ma reale, di cui abbiamo evidenza quotidiana, alcuni film si concentrano sulle azioni "positive" e concrete per contrastare le diverse problematiche, dalla mobilità sostenibile al consumo



critico attraverso gruppi di acquisto solidale, dalla cooperazione alla riforestazione, dalla rigenerazione del suolo alla moda sostenibile, dal commercio equo e solidale allo smascheramento del *green washing*, dalla salvaguardia delle specie animali e vegetali alla riconsiderazione delle priorità di vita, al sentimento di riconnessione alla natura. Film capaci di farci riflettere, ripensare il nostro stile di vita, considerare il nostro impatto sul pianeta e in grado anche di suggerirci buone pratiche e possibili soluzioni.

Un catalogo di film che, inseriti in un contesto europeo e mondiale, sono espressione del motto che ne ha ispirato la scelta: "Movies Save the Planet".

Approfondimenti

delle campagne di Slow Food relativi ad alcuni dei temi proposti

Pesca sostenibile

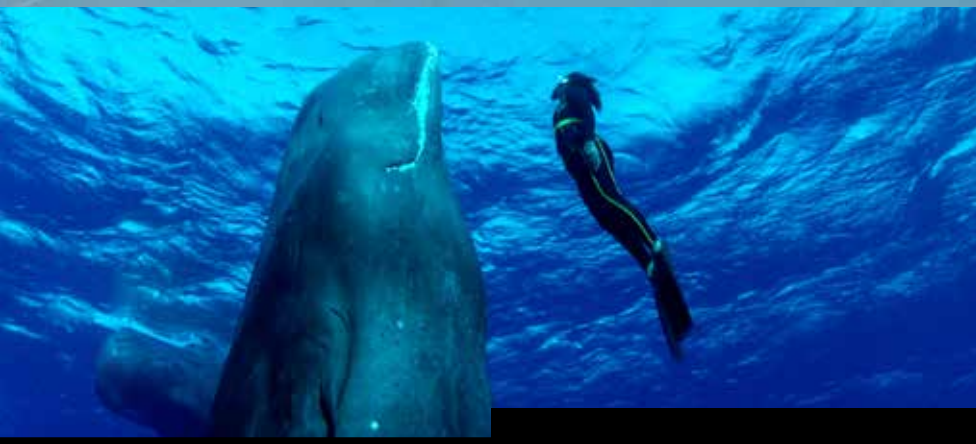
Spesso consideriamo il pesce che portiamo in tavola semplicemente come cibo, una fonte di proteine utile per la nostra dieta, da preferire se vogliamo perdere peso, ma in realtà rappresenta un insieme di interrelazioni tra elementi chimici, micro-organismi, attività umane (la pesca, ma anche la vendita, il commercio, la cucina) e fattori ambientali. Questo insieme è così complesso che la maggior parte di noi non lo percepisce.

Slow Fish è la campagna internazionale di Slow Food, dedicata alla riscoperta della catena del valore che si cela dietro al pesce che mangiamo.

Questa catena inizia dall'acqua e dalla biodiversità del plancton – elementi senza i quali non esisterebbero né vita né specie acquatiche –, si sviluppa attraverso la gestione delle risorse marine e ittiche da parte dei piccoli pescatori nel mondo, include il trasporto e la vendita e infine raggiunge la cucina.

La campagna si sviluppa a partire dalle competenze della **rete internazionale Slow Fish**, una grande comunità di pescatori, addetti alla trasformazione del pesce, biologi e cuochi che lavorano ogni giorno per rafforzare le relazioni sociali tra le persone – punto di partenza indispensabile per una filiera di produzione sana ed ecosostenibile. Le loro identità, le loro conoscenze, i loro linguaggi e le loro storie sono le risorse più importanti da tutelare, e gli strumenti più potenti ed efficaci per far sì che ognuno di noi capisca la meravigliosa complessità in cui viviamo.

Con questo approccio Slow Fish lancia iniziative a sostegno delle pratiche di pesca artigianali e delle specie ittiche neglette – che il mercato globale tende a ignorare o persino a distruggere –, utili a riflettere sullo stato e sulla



gestione delle risorse acquatiche. Per avere ricadute di successo, questa riflessione deve iniziare a livello locale.

→ **Campagna Slow Fish**

www.slowfood.it/cosa-facciamo/slow-fish/

Cibo e cambiamento climatico

Il cambiamento climatico è una delle sfide più urgenti e complesse che l'Europa e il resto del mondo si trovano oggi ad affrontare. Alcune delle sue cause profonde si possono ricondurre ai sistemi industriali attivi in campo alimentare e agricolo, che a livello globale sono responsabili per il 30% circa delle emissioni di gas serra. L'agricoltura industriale aumenta il problema dell'inquinamento e dell'effetto serra, in quanto favorisce da un lato l'allevamento intensivo dall'altro uno spreco alimentare che ogni anno concerne circa 1,3 miliardi di tonnellate di commestibili, pari a un terzo di tutto il cibo prodotto nel mondo.

Slow Food ritiene che la lotta contro il cambiamento climatico esiga una presa di distanza dall'agricoltura industriale per favorire una diversificazione dei sistemi agroecologici del cibo.

L'agroecologia è infatti meno vincolata ai combustibili fossili e adotta tecniche studiate per mantenere umidità e CO₂ nei suoli, prevenire l'erosione, gestire in modo efficiente le risorse idriche e rallentare la desertificazione. Le nostre scelte alimentari quotidiane hanno un impatto sulla nostra salute, ma anche sul clima: scegliere più vegetali, legumi, e ridurre la carne e i cibi industriali comporta infatti un risparmio notevole di emissioni di CO₂.

→ **Campagna Food for Change**

www.slowfood.it/food-for-change/



Agroecologia

Si fa un gran parlare di pratiche agricole perché queste influenzano l'intero sistema della produzione del cibo. Negli ultimi anni si discute molto di cambiamento climatico, del legame tra le sue conseguenze e lo stato di salute della popolazione mondiale, di quanto questo fenomeno sia in stretta connessione con una produzione agroalimentare di tipo industriale, di quanto i Paesi del Sud del Mondo ne paghino il prezzo maggiore pur essendo essi stessi meno colpevoli.

Quando si affrontano le varie teorie sul modo di fare agricoltura Slow Food ha le idee chiare e scommette senza esitazione su un approccio agroecologico, in cui le colture sono considerate come parte dell'ecosistema e il modo di coltivare è orientato al mantenimento della complessità dell'ambiente e delle relative interazioni tra le diverse specie agrarie e animali e tra queste e le specie naturali e l'ambiente. Un approccio che salvaguarda la biodiversità, e la fertilità dei suoli, che rispetta i saperi tradizionali e li adatta alle condizioni locali.

L'agroecologia non è solo pratica agricola ma anche un movimento il cui sguardo non si limita al campo ma all'intero sistema alimentare, con un allargamento di orizzonte del tutto simile a quello che da anni ha portato Slow Food ben oltre il piatto (o il bicchiere). In quest'ottica scegliere l'agroecologia significa contribuire alla costruzione di modelli alimentari equi e sostenibili, diventare attori di un cambio di paradigma, perché un sistema alimentare che nutre solo una fetta di mondo a discapito delle altre popolazioni del globo e dell'ambiente non è accettabile.

→ I Presidi Slow Food

www.fondazione Slow Food.com/it/cosa-facciamo/i-presidi/il-progetto-dei-presidi/



Cibo e migrazioni

Da sempre la storia del cibo è legata alle migrazioni. Molti tra i prodotti che oggi consideriamo autoctoni di un determinato luogo sono il frutto dello spostamento di donne e uomini: il movimento dei popoli è infatti un fenomeno che non si è mai arrestato.

Le ragioni che spingono i popoli a spostarsi sono molteplici, accomunate dal desiderio di migliorare o cambiare radicalmente le proprie condizioni di vita. Tra queste, due rivestono un ruolo sempre più importante: **il cambiamento climatico e i conflitti per l'accesso alle risorse naturali**, come acqua e terra. Secondo i dati della Banca Mondiale, il numero dei cosiddetti "migranti climatici" potrebbe raggiungere i 140 milioni entro il 2050, di cui 86 milioni dall'Africa sub-sahariana.

Il cibo ha dunque una duplice valenza. La progressiva mancanza di acqua e generi alimentari è uno dei fattori che spinge i popoli a migrare e, allo stesso tempo, il cibo rappresenta il bagaglio culturale che i migranti portano con sé in forma di semi, ricette e tradizioni, arricchendo la biodiversità del territorio di destinazione.

Con le migrazioni nulla si perde per sempre: transita verso le terre di destinazione, e arricchisce la biodiversità locale in termini di conoscenze, semi e ricette.

Questo è il valore che caratterizza la rete di Slow Migrants che dal 2014 si impegna a valorizzare i saperi tradizionali di migranti provenienti da più di 40 paesi al mondo e che nei paesi di destinazione si sono uniti alla rete Slow Food.

Ogni giorno la rete di Slow Migrants supporta cuochi, agricoltori, produttori di formaggio, apicoltori e tanti altri che coltivano la propria diversità nei paesi d'arrivo, avviando insieme lenti processi di adattamento e interessanti contaminazioni culturali e gastronomiche.

Un mondo sommerso al quale la rete di Slow Migrants sta dando luce, un microcosmo capace di modificare progressivamente gli stili di vita e l'economia delle comunità migranti e ospitanti, gettando le basi per la costruzione di una società multietnica.

→ **Rete Slow Migrants**

www.slowfood.it/migrant-network/

Estinzione delle api

Gli insetti sono il gruppo di animali più diversificato della Terra e sono onnipresenti nelle reti alimentari terrestri. In tutto il mondo le popolazioni di insetti stanno però diminuendo drasticamente. Questo fenomeno è aumentato in modo significativo negli ultimi anni e sta colpendo soprattutto i paesi e le aree in cui l'agricoltura è più industrializzata.

Gli insetti – e in particolare gli impollinatori – rivestono un ruolo cruciale per il pianeta, per la tutela della biodiversità e per l'agricoltura.



Sono parte integrante del nostro sistema alimentare, perché impollinano le piante coltivate che finiscono come cibo sulle nostre tavole.

Il polline è trasportato da un fiore all'altro della stessa specie rendendo possibile la fecondazione e la conseguente nascita di frutti e semi. Ciò può avvenire in diversi modi ma, nella maggioranza dei casi, è il lavoro incessante degli insetti impollinatori a rendere possibile questo miracolo.

Per questo, la riproduzione di oltre l'80% (circa 300.000 specie) delle piante selvatiche e il 75% delle nostre colture (più di 300 specie) dipende proprio dagli insetti impollinatori. **Il valore di questo servizio è enorme**: se gli impollinatori si facessero pagare per produrre il cibo che consumiamo, il costo per la società ammonterebbe ogni anno a circa 260 miliardi di euro. Le api che alleviamo ci forniscono anche i loro preziosi prodotti: miele, polline, pappa reale, cera, propoli, da sempre utilizzati e apprezzati dall'uomo.

Quando sentiamo parlare di scomparsa delle api è importante sapere che non stiamo parlando solo dell'ape mellifera. Stiamo parlando di tutte le specie di apoidei presenti sulla Terra che sono più di 25.000. Queste api considerate "selvatiche", poiché non sono oggetto di allevamento, sono importantissime per l'impollinazione. La loro scomparsa è ancora più silenziosa, ma le conseguenze della loro estinzione sono altrettanto catastrofiche.

Il declino degli insetti costituisce una seria minaccia non solo per la loro biodiversità e per quella delle piante, ma anche per gli animali che si nutrono di insetti, come uccelli e anfibi, e per gli esseri umani, che rischiano di non disporre più di cibo a sufficienza.

Occorre ripristinare gli habitat naturali e riprogettare l'agricoltura. Le pratiche agroecologiche non solo favoriscono gli impollinatori, ma conservano anche i nemici naturali degli insetti, essenziali per contenere le specie di parassiti. Bisogna tornare a piantumare filari, siepi e prati polifiti ai margini dei campi, e praticare la rotazione delle colture con trifoglio o altre leguminose.

È fondamentale ridurre al minimo l'uso dei pesticidi, principalmente insetticidi e fungicidi, per consentire il recupero delle popolazioni di insetti, poter continuare a beneficiare negli anni a venire del loro lavoro e mantenere vivo l'ecosistema in cui viviamo anche noi.

→ **Campagna Slow Bees**

www.slowfood.it/cosa-facciamo/slow-bees/



La filiera del caffè

La Slow Food Coffee Coalition è una rete inclusiva e collaborativa che unisce tutti i protagonisti della filiera del caffè, dagli agricoltori ai consumatori. L'obiettivo è un caffè buono, pulito e giusto per tutti.

Il Manifesto supporta la tutela dell'ambiente, la sicurezza alimentare e la salvaguardia dei diritti fondamentali dell'uomo. Proponiamo la trasparenza e la tracciabilità perché i consumatori sappiano esattamente da chi è stato prodotto il caffè e dove. Dobbiamo dare la giusta importanza al lavoro degli agricoltori. È una nuova era del caffè.

→ Slow food Coffee Coalition

<https://coffeecoalition.slowfood.com/?lang=it>

→ Manifesto

https://coffeecoalition.slowfood.com/manifesto/slowfood_coffeecoalition_Manifesto_it.pdf

I vini buoni, puliti e giusti

La Slow Wine Coalition è una rete internazionale, inclusiva e collaborativa che unisce i protagonisti del mondo del vino: vignaioli, appassionati e professionisti della filiera. Il Manifesto per il vino buono, pulito e giusto nasce dall'esperienza maturata da Slow Food durante tutta la propria storia. Una storia in cui il vino ha avuto un ruolo centrale e importantissimo, ed è stato scritto grazie a esperti, vignaioli e tecnici.



Attraverso la produzione e il consumo di bottiglie realizzate seguendo il Manifesto ci si pone l'obiettivo di incidere nel futuro della viticoltura che è ancora troppo legata all'uso della chimica e ha stravolto la biodiversità dei *terroir* di maggior successo imponendo la monocultura. Da qualche anno le avanguardie più illuminate dei vigneroni hanno capito che si deve cambiare rotta.

Il Manifesto punta alla costruzione di un sistema che fa del vino un potente strumento di riscatto culturale delle campagne. I vignaioli, grazie al Manifesto, sono sia custodi del territorio sia promotori di un sistema che unisce architettura, biodiversità e giustizia sociale. Solo così il patto comunitario tra appassionati, vignaioli e soggetti legati alla filiera enologica avrà un ruolo di crescita sociale e culturale.

Grazie al vino buono, pulito e giusto è possibile contribuire a cambiare il sistema agricolo, coniugando la sostenibilità ambientale, la difesa del paesaggio e la crescita culturale e sociale degli abitanti delle terre dedicate alla coltivazione della vite.

Questo è il senso del Manifesto: trattare il vino come qualcosa che vada oltre al bicchiere e che includa ambiti di importanza strategica per il futuro di noi tutti. Slow Food si è posta l'obiettivo di far sentire con energia la propria voce rispetto a questi argomenti e riunire attorno a sé le forze migliori, per far crescere una comunità attiva e desiderosa di operare forti cambiamenti.

→ Slow Wine Coalition

<https://slowinecoalition.slowfood.it/>

→ Manifesto

https://slowinecoalition.slowfood.it/wp-content/uploads/ITA_slow_food_wine_coalition_manifesto-1.pdf



Consumo di carne

Gli attuali consumi di carne in Occidente sono insostenibili. Le conseguenze sono gravi per tutti: per la nostra salute, per il clima e per il nostro pianeta. Senza parlare delle condizioni degli allevamenti intensivi, vere e proprie fabbriche di carne che ignorano il benessere animale pur di soddisfare la crescente domanda del mercato.

Le stime sul futuro non ci aiutano e se, come sostiene la Fao, il consumo globale di carne raddoppierà entro il 2050, ovvero da oltre 250 milioni a 500 milioni di tonnellate di carne consumate ogni anno, il sistema non può reggere.

Con la campagna Slow Meat, Slow Food invita a preferire consumi ragionati e fare scelte pensando anche all'impatto sull'ambiente, al benessere degli animali e alla tutela del lavoro. Slow Meat è anche una campagna che sostiene il lavoro dei produttori di piccola e media scala che rispettano il benessere degli animali e cercano di pesare il meno possibile sull'ambiente.

Con un allevamento sostenibile è possibile creare enormi benefici per la nostra salute, il sistema alimentare e la qualità dell'aria, del suolo e dell'acqua. Negli ultimi anni, i consumi di carne sono cresciuti in modo esponenziale in America e in Europa, e purtroppo sono aumentati in Cina, in India e, in generale, nei Paesi in cui cresce una nuova classe media e in cui si registra una forte crescita demografica...

Limitare il consumo di carne è importante per molte ragioni: fa bene all'ambiente, fa bene alla nostra salute, fa bene agli animali... fa bene a tutti!

→ Campagna Slow Meat

<https://www.slowfood.it/slow-meat-2/>

→ I costi nascosti della carne

www.slowfood.it/quantita-carne-mangiamo/lallevamento-industriale/i-costi-nascosti-della-carne/



Allevamento intensivo e benessere animale

L'allevamento e l'agricoltura accompagnano l'uomo da oltre 10.000 anni, ma negli ultimi 150 anni qualcosa è profondamente cambiato nel rapporto tra gli uomini, la terra e l'allevamento. L'approccio industriale, che ha trasformato l'allevamento in "zootecnia", ovvero scienza dello sfruttamento delle produzioni animali, e l'allevatore in un "imprenditore agricolo", ha trasferito a questo settore i principi industriali dell'economia di scala e la meccanizzazione.

Questo sistema ha affrancato dai vincoli biologici gli agricoltori e gli allevatori: il pascolo all'aperto e l'erba sono stati soppiantati da mangimi a base di soia e mais, da consumare in stabulazione fissa, senza più legami con il trascorrere delle stagioni e la disponibilità di pascolo appropriato. Le razze locali, più resistenti ma meno produttive e bisognose di pascoli all'aria libera, sono state sostituite da incroci selezionati per massimizzare le produzioni di latte o di carne. Le razze a duplice e triplice attitudine sono state selezionate per un solo scopo produttivo riducendo drasticamente rusticità, adattabilità e resistenza. Le fattorie polivalenti, dove si allevavano più specie (polli, suini bovini), e dove si coltivava o raccoglieva il cibo per gli animali che restituivano in letame per la concimazione dei campi, sono state sostituite da stabilimenti specializzati nella produzione di carne o di latte. Giganti in cui sono allevati migliaia e migliaia di capi, altamente tecnicizzati e accuditi da pochi operatori (poche decine di operai). L'affollamento ha spinto gli allevatori a trattare preventivamente con antibiotici gli animali per contrastare l'inevitabile sviluppo di patologie.

Le condizioni complessive di vita degli animali ne hanno risentito in modo pesantissimo: la vita degli animali è più breve, gli animali si ammalano di più, gli spazi a disposizione sono ristretti e soffocanti, la relazione con l'allevatore è stravolta e ridotta alla gestione di macchinari che svolgono buona parte delle funzioni un tempo prerogativa dell'allevatore, dalla mungitura all'alimentazione quotidiana.

→ **Linee guida**

www.slowfood.it/benessere-animale-secondo-slow-food/linee-guida-generalisul-benessere-animale/

Spreco alimentare

Sono 1.6 miliardi le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno (dati Fao). Un terzo della produzione alimentare globale.

Un dato purtroppo approssimativo perché oggi è ancora impossibile calcolare in modo affidabile lo spreco alimentare dei prodotti ittici.

L'istituto di consulenza statunitense Boston Consulting Group (Bcg) ha previsto che di questo passo per il 2030 ci sarà un aumento degli sprechi alimentari del 40%. Arriveremo quindi a sprecare 2,1 miliardi di tonnellate di cibo all'anno che ci costeranno 1,5 trilioni di dollari.

A questa cifra esorbitante va aggiunto un ulteriore trilione di dollari imputabili ai costi sociali, sanitari e ambientali dovuti allo spreco.

Tra questi si conteggiano gli effetti avversi dovuti all'esposizione a pesticidi (inutilmente utilizzati considerato che poi il cibo viene sprecato), l'erosione dei terreni che necessita di interventi per rimediare alla perdita di reddito causata dalla minore fertilità del suolo, nonché i sussidi spesi per produrre alimenti che verranno sprecati e i sempre più frequenti conflitti dovuti alla crescente pressione sulle risorse naturali in Paesi dove queste scarseggiano.

Contemporaneamente, la richiesta di cibo continua a crescere e per il 2050 si stima un aumento della domanda di circa il 70%: se non si trova una soluzione per ottenere un accesso equo al cibo, la sicurezza alimentare non potrà essere garantita.

→ **Approfondimento sullo spreco alimentare**

www.slowfood.it/lo-spreco-alimentare-quanto-ci-dobbiamo-allarmare/



Riduzione della biodiversità

Un cibo davvero buono, che non richiede troppi sforzi da parte del pianeta, fatto nel rispetto del lavoro, non può che attingere dal patrimonio di agrobiodiversità che continuiamo a sgretolare.

Coltivare, allevare e ripristinare biodiversità significa invertire un modello di produzione che continua a generare disastri ambientali e sociali, minando le fondamenta della sicurezza alimentare non solo delle generazioni future, ma ormai anche di quelle presenti.

Oggi le più autorevoli istituzioni internazionali hanno riconosciuto il valore cruciale della biodiversità e il suo stretto legame con il cibo.

Nel suo rapporto sullo stato della biodiversità mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura, pubblicato il 22 febbraio 2019, la Fao ha dichiarato che «la biodiversità è indispensabile per la sicurezza alimentare» ed «è una risorsa chiave per aumentare la produzione alimentare, limitando al contempo gli impatti negativi sull'ambiente e per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDG) dell'Agenda 2030».

Eppure, nonostante questa crescente consapevolezza, non è stato invertito e neppure rallentato il processo di erosione della biodiversità: i sistemi

di produzione del cibo, in tutto il mondo, continuano a ridurre il loro tasso di diversità in termini di specie, varietà e razze, e ad aumentare il loro impatto sull'ambiente e sul clima.

Crescono in modo esponenziale le monocolture e gli allevamenti intensivi, il controllo sulle risorse genetiche (vegetali e animali) si concentra progressivamente nelle mani di poche multinazionali, che puntano su un numero sempre più ristretto di varietà vegetali e di razze animali commerciali da diffondere a ogni latitudine.

Procede la deforestazione per destinare terreni all'agricoltura e all'allevamento intensivo, la pesca industriale e l'acquacoltura intensiva devastano gli ecosistemi marini (i fondali costieri, le foreste di mangrovie, le barriere coralline). In questo modo, scompaiono a ritmi impressionanti varietà vegetali e razze animali selezionati in millenni di storia dell'agricoltura, ecosistemi e specie selvatiche, saperi tramandati da generazioni. E si degradano irrimediabilmente le basi stesse della vita: la terra e l'acqua.

Slow Food è stata una delle prime realtà a richiamare l'attenzione sulla biodiversità domestica (varietà coltivate e specie allevate) ed è la prima in assoluto ad aver considerato tecniche e prodotti trasformati (pani, formaggi, salumi...) parte integrante della biodiversità da salvare.

E Lo ha fatto con i progetti, a partire dall'Arca del Gusto e dai Presidi, costruendo nel tempo una rete mondiale di decine di migliaia di produttori che la preservano, la coltivano, la ripristinano e la condividono.

Oggi non sono più soli, perché la consapevolezza sul valore della biodiversità è cresciuta e tanto. Occorre, però tradurla in azioni concrete.

Con il documento di posizione *Se la biodiversità vive, vive il pianeta*, Slow Food scende nel dettaglio, un lavoro minuzioso per illustrare la sua posizione, le iniziative in corso e le proposte per le istituzioni europee.

→ Documento di posizione "Se la biodiversità vive, vive il pianeta"

www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/05/Short_Version_ITA_Biodiversity_Paper.pdf

Possibili attività

per l'engagement del pubblico,
complementari alle proiezioni
cinematografiche

Degustazioni

Organizzazione di degustazioni per accompagnare la proiezione del film, in collaborazione con produttori, bar e ristoranti della realtà locale in cui si trova il cinema.

Laboratori sensoriali

Ecco qui alcuni spunti:

www.slowfood.it/educazione/strumenti-didattici/spuntini/

Visite ai produttori in abbinamento alla degustazione di prodotti

Passeggiate nella natura, gite in bicicletta, trekking

Concerto in abbinamento ad aperitivo / degustazione

Laboratori con i bambini

Come avvenuto nel Festival della Valchiusella, citiamo a titolo di esempio: micro attività di produzione di bombe di semi, di raccolta di erbe spontanee, di riutilizzo creativo di contenitori di plastica di uso domestico, di produzione di candele con la cera d'api etc...

