



Slow Food®

# PLANT THE FUTURE

RISPETTA GLI ANIMALI,  
PROTEGGI IL PIANETA.

Le voci della rete Slow Food:  
una discussione tra produttori, pescatori,  
artigiani del cibo, popoli indigeni, cuochi,  
giovani, educatori e attivisti sulla  
transizione proteica.



## INTRODUZIONE

### PAG 03

IL SISTEMA ALIMENTARE GLOBALE È IN CRISI:  
LE RESPONSABILITÀ DELL'ALLEVAMENTO  
E DELLA PESCA INTENSIVI

Perdita di biodiversità,  
abuso del territorio e pesticidi

Impatto della crisi climatica  
e inquinamento ambientale

Salute pubblica

Il declino della sovranità  
alimentare per i pescatori

### PAG 05

RIFIUTARE L'ALLEVAMENTO INDUSTRIALE  
E LA PESCA INTENSIVA; SCEGLIERE  
L'AGROECOLOGIA

False "soluzioni" a breve termine

### PAG 07

RIVALUTARE UNA DIETA RICCA  
DI VEGETALI

Il ruolo dei legumi

verso diete più ricche di vegetali

### PAG 08

ATTIVARE IL CAMBIAMENTO:  
SOVRANITÀ ALIMENTARE PER TUTTI

### PAG 09

UN IMPEGNO COLLETTIVO PER LA  
TRASFORMAZIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE

### PAG 10

I PROSSIMI PASSI

### PAG 11

LEGENDA

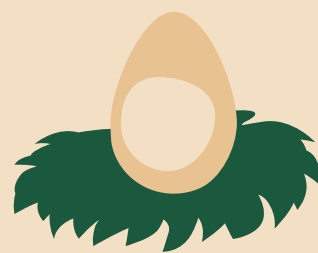
“Plant the future. Rispetta gli animali, proteggi il pianeta” può essere il titolo generale sotto cui inserire tutte le iniziative elaborate per affrontare le sfide descritte in questo documento. “Pianta il futuro” è una metafora che va oltre la sua valenza orticola: insieme, vogliamo piantare idee che, come semi, possano crescere diventando attività concrete a livello locale e non solo. “Piantare” è un verbo attivo che comunica l’idea di agire oggi per raccogliere i frutti in seguito. Con una prospettiva di lungo termine, “futuro” richiama l’urgenza di agire per arginare le conseguenze delle crisi attuali. “Rispetta gli animali, proteggi il pianeta” esorta a salvaguardare l’ambiente, la nostra salute e, di conseguenza, il pianeta.

Layout e illustrazioni: [pop-eye studio](#)



# I PRINCIPALI RISULTATI DELLE TAVOLE ROTONDE CON GLI ATTIVISTI DI SLOW FOOD

- 1 Le modalità di consumo di carne e derivati animali cambiano nelle diverse regioni del mondo: nella maggior parte del Nord del mondo assistiamo a un consumo eccessivo di prodotti industriali di origine animale, mentre a milioni di persone non è garantito il diritto al cibo.



- 2 Le popolazioni del Sud del mondo, così come i popoli indigeni, sono vittime di un processo di accaparramento delle risorse che mantiene il sistema industriale globale, basato su prodotti di origine animale la cui produzione su larga scala dipende da mangimi importati.

- 3 Nella maggior parte dei paesi, il consumo di prodotti di origine animale è stato per secoli un indicatore di status sociale. Tuttavia, l'attuale sistema alimentare promuove l'agricoltura e la pesca intensive, a scapito di agricoltori e pescatori virtuosi, dell'ambiente, del benessere degli animali e della salute pubblica.



- 4 Non esiste un rimedio miracoloso che possa essere applicato in tutti i paesi indiscriminatamente: è necessario elaborare approcci diversi alla luce dei problemi più urgenti negli specifici contesti locali.

- 5 Nell'affrontare il tema dell'allevamento industriale, la rete Slow Food si oppone fermamente a "soluzioni" che nascono dagli stessi modelli produttivi che hanno portato alla crisi dell'attuale sistema alimentare, come la carne coltivata, i prodotti altamente processati (anche se di origine vegetale) e la produzione industriale di insetti a scopo alimentare.

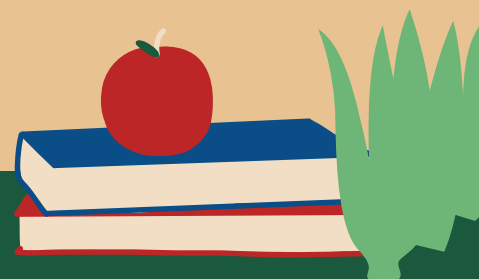


- 6 Per la maggior parte delle comunità Slow Food, l'agroecologia è la chiave di volta per garantire l'accesso universale a una dieta ricca di nutrienti e rispettosa delle culture, per preservare la biodiversità e le risorse naturali, per affrontare la crisi climatica e restituire all'agricoltura e agli agricoltori un ruolo centrale nel sistema alimentare, garantendo la giustizia sociale e i diritti umani. Quest'idea, tuttavia, dev'essere ulteriormente diffusa e promossa all'interno della rete, soprattutto nel Nord del mondo.

- 7 La formazione sull'agroecologia è fondamentale. Dev'essere rivolta alla rete di Slow Food, in particolare a produttori, cuochi e attivisti che fungono da cassa di risonanza del nostro messaggio verso il mondo esterno, per raggiungere sia il grande pubblico che i decisori politici.



- 8 Per affrontare adeguatamente i problemi legati alla crisi climatica, all'allevamento intensivo e alla pesca industriale, i produttori, i cuochi, i giovani e i decisori politici (a partire dal livello locale) sono stati identificati come attori fondamentali.



- 9 Una lotta così complessa dev'essere uno sforzo collettivo, che metta insieme organizzazioni, centri di ricerca, università e autorità locali che condividono la stessa filosofia di pensiero.



## I SISTEMI ALIMENTARI NEL MONDO DEVONO AFFRONTARE MOLTE PROBLEMATICHE.

Innanzitutto, l'aumento, negli ultimi decenni, del consumo di prodotti animali ottenuti con sistemi industriali ha compromesso la sicurezza alimentare e la salute umana; è disastroso per il benessere degli animali e ha contribuito in larga misura all'emergenza climatica.<sup>1,2</sup>

È necessario un *cambiamento* urgente per reagire a questa molteplicità di problemi, che riconosca il ruolo degli attuali sistemi alimentari, in particolare l'impatto che l'allevamento industriale e la pesca intensiva hanno su ambiente, salute pubblica, sovranità alimentare, diritti degli animali e molto altro ancora.

Slow Food si batte da tempo su questi temi con la campagna Slow Meat, che invita a consumare “meno carne, ma di migliore qualità”. Sebbene questo messaggio sia ancora importante ed efficace in molte parti del mondo, il dibattito sui cibi di origine animale si è intensificato sia all'interno della rete Slow Food che nella società in generale. **Serve una visione più ampia, che tenga conto dei problemi legati alla pesca industriale, ai prodotti lattiero-caseari, alle uova e a tutti gli altri alimenti di origine animale, oltre che alla produzione industriale di carne, e che, al contempo, promuova la transizione agroecologia e affronti il tema dell'accessibilità economica per tutti.** Questo significa essere consapevoli che buona parte della popolazione globale non può avere accesso al cibo artigianale, agroecologico e prodotto in modo sostenibile.<sup>3,4,5</sup>

“Transizione proteica” è un concetto spesso usato per descrivere i diversi percorsi che i singoli e la collettività possono intraprendere per affrontare le sfide appena citate: dalla scelta di prodotti animali con una minore impronta ecologica all'adozione di una dieta esclusivamente vegetale, ad aziende e istituzioni che promuovono fonti alimentari alternative, come farina di insetti e carne coltivata.

**Slow Food ha deciso di intraprendere un processo partecipativo insieme alla sua rete per raccogliere testimonianze di prima mano sulla situazione nei rispettivi contesti locali.** Tra marzo e aprile 2023 sono state convocate tredici tavole rotonde, a cui hanno partecipato oltre 200 persone da circa 50 paesi, in rappresentanza di ogni continente, oltre a specifici gruppi di interesse. Durante le sessioni sono state discusse le tante sfaccettature della transizione proteica, definendo le questioni più urgenti legate all'allevamento e alla pesca nei diversi territori, le possibili soluzioni da mettere concretamente in atto e le priorità su cui concentrarsi per sostenere adeguatamente la rete sul territorio. Una prima sintesi dei risultati è stata condivisa con i partecipanti a luglio 2023 per raccogliere ulteriori feedback.

Lo scopo del presente documento è presentare gli esiti di questo processo partecipativo, riportando le riflessioni di produttori, pescatori, artigiani del cibo, Popolazioni Indigene, cuochi, giovani, educatori e attivisti. Questi risultati saranno utilizzati per sviluppare la nuova strategia di Slow Food per affrontare le questioni legate all'allevamento e alla pesca intensivi, tenendo conto delle urgenze a livello locale e ponendosi come orizzonte temporale il prossimo Congresso internazionale, che si terrà nel 2026.<sup>6</sup>



Poiché non esiste una definizione largamente accettata di “transizione proteica” a livello internazionale, l’uso di questa terminologia risulta particolarmente difficile. È pertanto emersa la necessità di discuterne l’utilizzo all’interno della nostra rete e nella comunicazione esterna, soprattutto tenendo conto della possibilità che il mondo delle multinazionali faccia proprio questo concetto e della necessità di evitare una narrazione incentrata sul Nord del mondo. Dalle tavole rotonde è emersa chiaramente una mancanza di familiarità con l’argomento da parte di gran parte della popolazione, oltre alla percezione che il termine “proteine” sia spesso associato a qualcosa di scientifico o tecnico, allontanando così le persone che non sono esperte del settore. Esiste inoltre il timore condiviso che la necessità di trasformare il sistema alimentare sia ridotto a semplici considerazioni di natura nutrizionale. **Per questi motivi, quando si affronta questo tema come rete globale, si propone di evitare l’uso del termine “transizione proteica” e di fare invece riferimento a una transizione verso un’alimentazione in prevalenza ricca di piante e con alimenti di origine animale provenienti da allevamento e da pesca agroecologici.**

**Quando si parla di prodotti di origine animale, è anche importante sottolineare che si fa specificamente riferimento alla produzione alimentare industriale, all’allevamento industriale e alla pesca intensiva.** Considerare la diversità delle culture umane fa parte dell’etica di Slow Food. Pertanto, rifiutiamo ogni visione incentrata esclusivamente su una prospettiva europea o statunitense e vogliamo far sentire con forza le voci di gruppi spesso emarginati, come le comunità indigene.

Visto l’obiettivo ultimo di questo lavoro, e data la complessità del tema, il presente documento non approfondisce ogni aspetto legato al consumo e alla produzione di proteine, ma si limita a esporre i principali risultati della discussione svolta durante il processo partecipativo. Alcuni termini utilizzati nel testo sono noti agli attivisti di Slow Food (ad esempio i progetti dei “Presidi” o dei “Mercati della Terra”, a cui lavoriamo da molti anni), ma per essere certi che siano chiari per tutti, abbiamo inserito un breve glossario di termini chiave usati da Slow Food alla fine del documento.

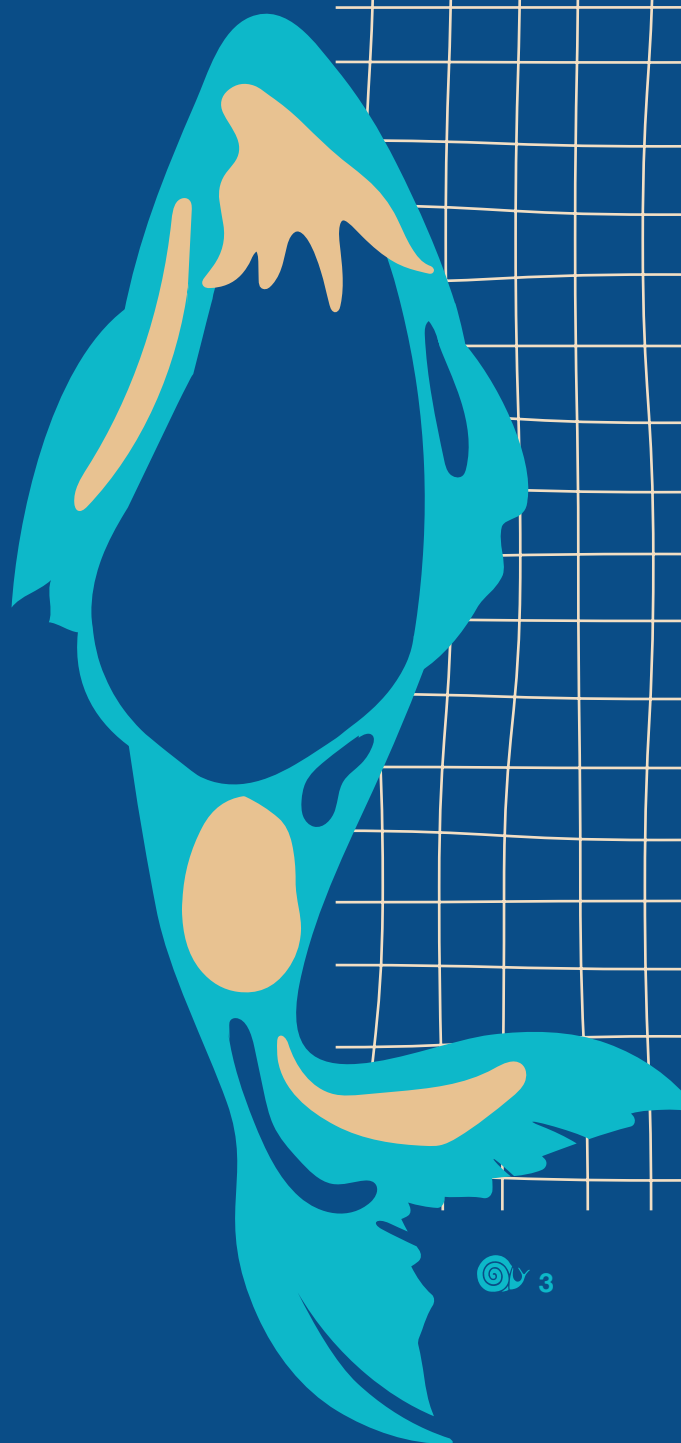


# IL SISTEMA ALIMENTARE GLOBALE È IN CRISI: LE RESPONSABILITÀ DELL'ALLEVAMENTO E DELLA PESCA INTENSIVI

Le modalità di consumo di carne e di altri alimenti di origine animale (uova, latticini, ecc.) sono diverse a seconda delle aree geografiche. In molti paesi, soprattutto nel Nord del mondo, assistiamo a un consumo eccessivo di prodotti di origine animale, per lo più derivanti da allevamenti industriali e da pesca intensiva.<sup>7,8</sup> In altre parti del mondo, invece, vivono comunità che soddisfano il loro fabbisogno proteico con gli insetti che raccolgono, altre che lo ricavano dall'allevamento di molluschi, mentre alcune comunità di pastori praticano la transumanza, garantendo la buona gestione dei territori più marginali.

Nella maggior parte dei paesi, il consumo di prodotti di origine animale è stato per secoli un indicatore di status. Mangiare carne ha un forte valore sociale: alcuni popoli hanno una relazione sinergica con gli animali addomesticati, mentre altri aspirano a consumare la carne per dimostrare uno status sociale più elevato. Nella pubblicità e nei contenuti online, la carne è rappresentata come simbolo di forza (soprattutto forza fisica e virile<sup>9</sup>) e un pasto senza prodotti di origine animale è spesso considerato carente.<sup>10</sup> I consumatori privilegiati, che possono permettersi di mangiare tutto ciò che desiderano ogni giorno, spesso sono all'oscuro dei problemi che nascono da un consumo eccessivo di alimenti di origine animale, essendo fuorviati da strategie di marketing aggressive, dall'assenza di informazioni in etichetta e da una scarsa educazione alimentare. Allo stesso tempo si nega la sovranità alimentare a centinaia di milioni di persone che vivono in paesi le cui risorse vengono saccheggiate per soddisfare la domanda dei paesi più ricchi, e in cui l'accesso delle popolazioni locali a prodotti di origine animale è sacrificato in nome dei profitti delle esportazioni.<sup>11</sup> Va anche ricordato che, oggi, circa 800 milioni di persone in tutto il mondo sopravvivono grazie all'allevamento di animali e il settore della pesca rappresenta un mezzo di sostentamento per altri milioni di persone.

Non esiste una formula magica che possa essere applicata come soluzione in tutti i paesi indiscriminatamente: è necessario elaborare approcci diversi alla luce dei problemi più urgenti in specifici contesti locali. Ma esiste un punto di partenza comune: l'agroecologia, intesa come "approccio olistico e integrato che applica concetti e principi sia ecologici che sociali alla progettazione e alla gestione di sistemi agricoli e alimentari sostenibili. Più che un semplice insieme di pratiche agricole, svolge un ruolo importante per trasformare le relazioni sociali, dare potere agli agricoltori e privilegiare le filiere produttive corte".<sup>12,13</sup>



## PERDITA DI BIODIVERSITÀ, ABUSO DEL TERRITORIO E PESTICIDI

Le comunità di Slow Food segnalano la costante perdita di specie animali e varietà vegetali in tutto il mondo, in gran parte causata dall'industrializzazione dei sistemi alimentari.<sup>14,15</sup> La marginalizzazione delle razze locali penalizza soprattutto gli allevatori che salvaguardano le specie a rischio di estinzione, come gli allevatori dei Presidi Slow Food, i quali non ricevono sostegni adeguati, mentre la maggior parte dei sussidi per l'allevamento va alle aziende industriali, invece di proteggere le razze autoctone locali. Queste ultime praticano l'allevamento di poche razze selezionate e altamente produttive, allevate con poco o nessun riguardo al benessere animale.<sup>16</sup> Le razze locali sono essenziali per i sistemi produttivi tradizionali e agroecologici, poiché sono parte integrante dei prodotti, dei sapori e delle culture locali.<sup>17</sup> Le razze storiche hanno un ruolo cruciale nel garantire la resilienza degli ecosistemi locali e della biodiversità vegetale. Anche la diversità delle colture locali è minacciata dall'allevamento intensivo, dato che soltanto una manciata di piante sono prodotte su larga scala, proprio quelle destinate a diventare foraggio per gli animali: queste varietà dalle rese più elevate sono coltivate in monocultura con l'aiuto di input chimici, fornendo agli allevamenti industriali un più economico e più conveniente foraggio rispetto alle varietà locali a più bassa resa o al pascolo.

Globalmente la produzione animale utilizza quasi l'80% di tutto il suolo adatto all'agricoltura, se calcoliamo i pascoli, i prati e i terreni per la coltivazione di colture destinate all'alimentazione animale.<sup>18</sup> In molte parti del mondo la produzione industriale di mangimi danneggia gli ecosistemi con l'uso massiccio di pesticidi e genera una grave insicurezza alimentare a causa del land-grabbing. Le multinazionali coltivano monoculture intensive, spesso su terreni deforestati nel Sud del mondo, per esportare mangimi verso i paesi del Nord. Così facendo, sottraggono terra alle comunità locali, che non possono utilizzarla per coltivare i loro raccolti o far pascolare i loro animali.<sup>19</sup> La disponibilità di carne industriale a poco prezzo in alcuni paesi ha come conseguenza problemi derivanti da costi sociali e ambientali in altri paesi. Ne è un esempio la dipendenza dell'Unione Europea dalla fornitura di mangimi da soia e mais geneticamente modificati dal Brasile, la cui coltivazione richiede l'uso di pesticidi vietati in Europa.<sup>20</sup> Più di tre quarti di tutta la soia coltivata nel mondo è infatti destinata all'alimentazione degli animali allevati.<sup>21</sup> La maggioranza dei pesticidi è usata sulle colture destinate alla produzione di mangimi e il loro utilizzo causa gravi problemi di salute ai lavoratori agricoli e la completa distruzione delle popolazioni di impollinatori, oltre che di molti altri animali, come gli uccelli.<sup>22</sup>

## IMPATTO DELLA CRISI CLIMATICA E INQUINAMENTO AMBIENTALE

L'allevamento intensivo provoca emissioni di gas serra significativamente più elevate rispetto a qualsiasi altra produzione alimentare, a causa dell'emissione di alcuni tra i gas serra più dannosi da parte dei ruminanti (come il metano) e della contaminazione delle acque sotterranee dovuta alla cattiva gestione dei reflui.<sup>23,24</sup> Un esempio ricorrente emerso dalle tavole rotonde riguarda il gran numero di bovini allevati da grandi aziende agricole in Sud America, e come questo fenomeno abbia provocato l'inquinamento dei fiumi dato che molti allevamenti industriali non dispongono di sistemi per il trattamento delle deiezioni animali. Questi residui inquinanti arrivano poi a contaminare il mare, danneggiando l'ambiente marino e gli ecosistemi, oltre che la salute umana.

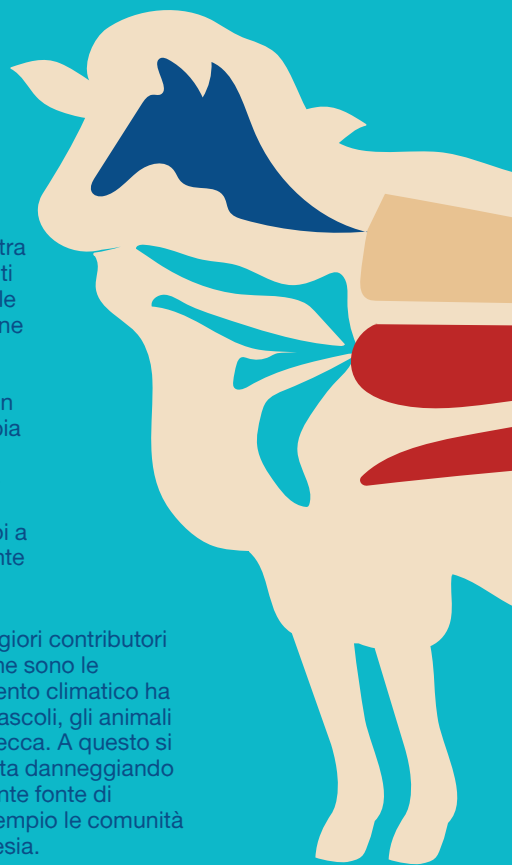
I sistemi alimentari industriali sono tra i maggiori contributori della crisi climatica, ma gli agricoltori locali ne sono le principali vittime. In Africa, dove il cambiamento climatico ha ridotto la quantità di terra disponibile per i pascoli, gli animali sopravvivono a stento durante la stagione secca. A questo si aggiunge l'aumento delle temperature che sta danneggiando la popolazione globale di insetti, un'importante fonte di proteine per milioni di persone, come ad esempio le comunità indigene che vivono nelle foreste dell'Indonesia.

## SALUTE PUBBLICA

Il legame tra cibo e salute è ormai innegabile. La nostra salute può essere compromessa dagli attuali sistemi alimentari non semplicemente per il consumo di alimenti contaminati, ma per una serie di effetti collaterali che provengono dai sistemi intensivi. Ne sono un esempio l'inquinamento atmosferico creato dalla produzione industriale di cibo, l'inquinamento delle falde acquifere per le deiezioni animali e i residui chimici.<sup>25,26,27</sup> I lavoratori spesso sviluppano patologie causate dall'esposizione agli input di sintesi utilizzati nei campi e c'è un carico di stress per chi svolge il lavoro agricolo in condizioni intensive, senza contare l'impatto sulla salute mentale di chi lavora in allevamenti in cui gli animali sono maltrattati.<sup>28,29,30</sup> Le tavole rotonde hanno messo in luce un'altra emergenza, ossia l'abuso di antibiotici negli allevamenti, causa della resistenza agli antibiotici che ormai interessa milioni di persone in tutto il mondo.<sup>31,32,33,34</sup> Anche l'allevamento intensivo del pesce è tra i maggiori responsabili di questa minaccia crescente per la salute pubblica.<sup>35</sup>

## IL DECLINO DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE PER I PESCATORI

Sono molti i problemi legati alla pesca industriale e all'acquacoltura intensiva: dallo sfruttamento eccessivo degli stock ittici globali alle attività di pesca che estraggono tutto indistintamente dal mare (compresi il novellame, le specie in pericolo e gli animali non commestibili), fino all'uso di tecniche che danneggiano il fondo marino come la pesca a strascico. Il numero di pescatori è in costante diminuzione e le attuali politiche internazionali ignorano i pescatori artigianali o le pratiche sostenibili nell'allevamento di molluschi. Molte comunità indigene hanno difficoltà ad accedere alle aree di pesca, anche a causa del fenomeno sempre più diffuso dell'ocean-grabbing: le grandi multinazionali privano le comunità costiere dei loro stock ittici per esportarli nel Nord del mondo.<sup>36</sup> Il pesce esportato spesso non è nemmeno destinato al consumo umano, ma diventa mangime per pesci carnivori (come salmoni e trote) allevati con metodi intensivi in gabbie oceaniche.<sup>37</sup> L'inefficienza di questi metodi di produzione di proteine è nascosta ai consumatori, la cui crescente domanda per i prodotti da acquacoltura ha visto la loro produzione eclissare quella della pesca selvatica, con una serie di conseguenze: l'inquinamento degli oceani, la perdita di mangrovie a causa dell'allevamento intensivo di gamberi, l'emigrazione dalle comunità costiere impoverite per le quali la pesca non è più un'attività redditizia e un generale disinteresse per il benessere di pesci confinati per tutta la vita in acque sporche e spazi affollati.<sup>38,39</sup> Le risorse marine devono essere protette senza sovrasfruttare gli stock ittici e la nostra idea di allevamento ittico deve rivolgersi verso altre direzioni: gli oceani nascondono risorse sottovalutate, come le alghe, le vongole e le cozze, che hanno un'impronta ambientale molto minore rispetto ad altri alimenti di origine animale.



## RIFIUTARE L'ALLEVAMENTO INDUSTRIALE E LA PESCA INTENSIVA; SCEGLIERE L'AGROECOLOGIA

Il movimento Slow Food riunisce molteplici attori, dai produttori ai consumatori, dai cuochi agli educatori.



**Slow Food promuove l'agroecologia come un mezzo per garantire l'accesso universale a una dieta ricca di nutrienti e rispettosa delle culture, capace di preservare la biodiversità e le risorse naturali, mitigare la crisi climatica e restituire agli agricoltori un ruolo centrale nel sistema agroalimentare. È un approccio che promuove la giustizia sociale e i diritti umani.**<sup>40,41</sup>

**Contadini, pastori e comunità indigene sono i custodi dei principi dell'agroecologia, eppure sono i soggetti meno sostenuti all'interno della società. Al contrario, enormi sussidi statali vanno ai grandi produttori industriali.** Agricoltori, allevatori e pescatori non sono sempre consapevoli dell'impatto ambientale delle loro filiere produttive, anche su piccola scala, e non è disponibile alcun sostegno economico per favorire la transizione verso pratiche agroecologiche. Il loro duro lavoro è spesso mal retribuito, con il risultato di un diffuso abbandono di questi lavori da parte dei giovani e di un'ulteriore industrializzazione e meccanizzazione dei processi produttivi. Agricoltori, allevatori e pescatori non hanno il tempo di gestire la produzione e dedicarsi anche ad attività di advocacy. Potranno guidare la transizione agroecologica solo con un adeguato sostegno, anche economico, e se aiutati a coinvolgere i giovani per facilitare il ricambio generazionale. Questo è un processo importante sia per abbassare l'età media dei produttori, che è già alta e continua a crescere nel mondo, sia in termini di miglioramento delle pratiche utilizzate dalla prossima generazione di agricoltori.

I sistemi agroecologici uniscono l'allevamento e la coltivazione, creando sinergie che permettono di ridurre o abbandonare l'uso di input chimici e favoriscono un approccio circolare all'uso

Il processo partecipativo ha evidenziato una mancanza di allineamento rispetto al concetto di agroecologia: in alcuni territori il movimento dell'agroecologia è profondamente compreso e vede già una grande partecipazione, mentre in altri mancano ancora le conoscenze sul tema e molti non identificano le loro pratiche con questo termine. Ecco perché la rete ha espresso il bisogno di formazione: una formazione pensata per produttori, attivisti, pubblico generico e decisori politici.

delle risorse. Lasciare gli animali liberi di pascolare ne migliora la salute e consente loro di fare il movimento di cui hanno bisogno, mentre il loro letame accresce la fertilità del suolo e la biodiversità, soprattutto sui prati stabili, oltre a potenziare la capacità di assorbimento dell'acqua da parte del terreno.<sup>42,43</sup>

L'agroecologia riconosce animali, esseri umani e ambiente come elementi dello stesso ecosistema. Guarda al sistema alimentare con un approccio "One Welfare" (un solo benessere), che garantisce il benessere di produttori, animali, comunità locali e ambiente, in un unicum.<sup>44</sup> Ecco perché è particolarmente importante misurare il benessere animale secondo indicatori basati sugli animali stessi.<sup>45</sup> Il rispetto per gli animali è insito nelle culture indigene: è essenziale per salvaguardare il sapere indigeno e per tramandare pratiche agricole capaci di proteggere il pianeta e il benessere animale come la pastorizia estensiva e i sistemi di pesca sostenibili. Pertanto, dobbiamo opporci alle politiche che negano ai popoli indigeni i loro diritti e essere attenti alla lobby agroindustriale, che cerca di bloccare qualsiasi iniziativa che possa incidere sulla redditività degli allevamenti intensivi.<sup>45</sup>



**Non sarebbe possibile convertire l'intero mondo dell'allevamento intensivo al sistema agroecologico mantenendo invariato il numero di capi allevati: nei paesi in cui le proteine animali sono consumate e prodotte in eccesso, è necessario ridurre la quantità di animali allevati per consentire la transizione all'agroecologia.**

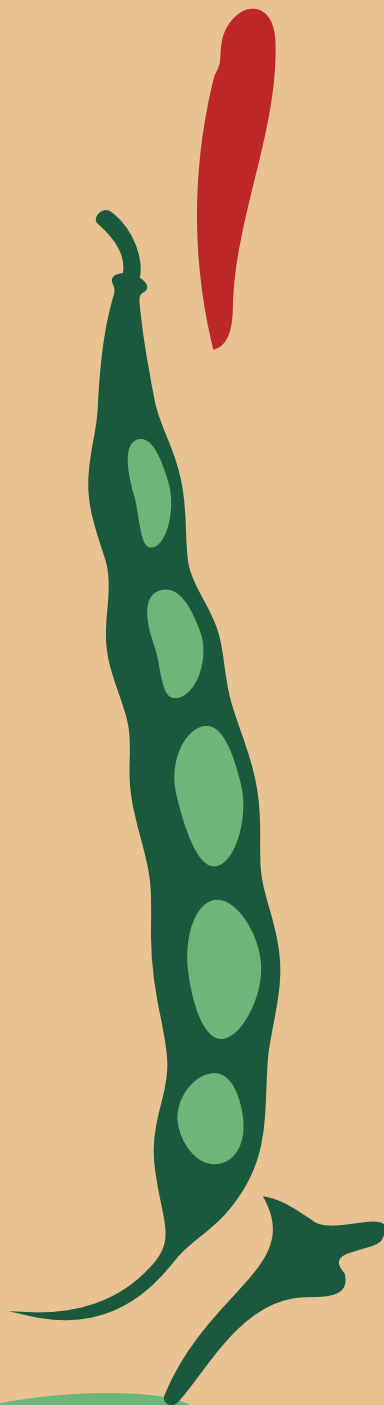
Questa transizione sarà possibile solo se si terrà conto dell'impatto economico sui mezzi di sostentamento dei produttori: è necessario garantire un giusto ritorno economico agli agricoltori e agli artigiani del cibo e dare priorità alle misure economiche che favoriscono le pratiche agroecologiche.

#### **FALSE "SOLUZIONI" A BREVE TERMINE**

Come evidenziato da molti allevatori della rete Slow Food, è difficile comunicare l'idea che un altro tipo di produzione è possibile. Per questa ragione, il rafforzamento dei produttori deve andare di pari passo con la sensibilizzazione dei consumatori, che troppo spesso non danno importanza alle scelte alimentari quotidiane rispetto ad altri acquisti (vestiti, dispositivi tecnologici, ecc.) e allo stesso tempo sono sommersi da un sistema d'informazione complesso pieno di messaggi fuorvianti. I cuochi possono avere un ruolo determinante nel cambiare le abitudini di consumo rispetto ai prodotti di origine animale e nel promuovere filiere tracciabili. I cuochi possono promuovere l'agroecologia acquistando da produttori che adottano pratiche sostenibili e adottano alti livelli di benessere animale, possono utilizzare l'intero animale nelle loro cucine invece di limitarsi ai tagli a cui i clienti sono più abituati, possono offrire specie ittiche locali meno note al posto di quelle provenienti da stock sovrassfruttati, e possono evitare gli sprechi alimentari.

Soluzioni di breve termine e riduzioniste devono essere evitate: su questo punto è emerso un forte consenso da parte della nostra rete. È stato espresso un netto, collettivo rifiuto della carne coltivata: la carne coltivata è l'antitesi dell'agroecologia, è lontana dalla natura e dall'agricoltura, è intrisa di spersonalizzazione ed è priva di qualsiasi connessione significativa tra consumatore e produttore.<sup>47</sup> Se la relazione tra consumatore e produttore è già in crisi, le proteine coltivate all'interno di bioreattori non possono che allontanare ulteriormente l'individuo dalla complessità del sistema alimentare. Sono molte le problematiche legate alla carne coltivata, dal tema dei brevetti, che consentirebbero a poche e potenti multinazionali di dominare l'intero settore, ai costi energetici molto più elevati.<sup>48</sup> Il passaggio dalla carne prodotta in allevamenti intensivi alla carne coltivata non ha alcun senso se le aziende dietro questi prodotti continuano a essere le stesse. Non può mettere in crisi il sistema alimentare industriale, ma al contrario lo consolida. C'è una forte richiesta di politiche alimentari che sostengano i piccoli agricoltori agroecologici e la transizione di chi si sta già muovendo verso pratiche agricole migliori, ma il potere politico tende a stare dalla parte delle grandi aziende e dei sistemi di produzione intensiva da esse praticati.<sup>49</sup>

Il dibattito sull'introduzione degli insetti nelle diete del Nord del mondo, sotto forma di farina o di prodotti trasformati, ha acceso il dibattito pubblico in Europa e negli Stati Uniti. In ogni caso, qualsiasi posizione sul consumo di insetti non può dare priorità a contesti in cui questi prodotti sarebbero introdotti attraverso un sistema industriale, ad esempio in strutture che assomigliano ad allevamenti intensivi per polli, con insetti d'allevamento alimentati con mangimi convenzionali importati. Al contrario, occorre dare priorità alle prospettive e alle esigenze delle comunità per le quali l'entomofagia è radicata nella cultura alimentare locale.



## RIVALUTARE UNA DIETA RICCA DI VEGETALI

A livello internazionale, la produzione e il consumo di proteine industriali di origine animale devono essere messi in discussione, con un simultaneo aumento della produzione e del consumo di ortaggi, frutta, legumi, frutta a guscio e cereali integrali, coltivati da produttori virtuosi.<sup>50</sup> Quando si parla di cibo “di origine vegetale”, la rete Slow Food prende le distanze dai prodotti ultra-trasformati, generalmente ottenuti da prodotti agricoli che arrivano da sistemi di monocoltura intensiva e che non riportano alcuna informazione sull'uso di pesticidi e fertilizzanti di sintesi.

### IL RUOLO DEI LEGUMI

I legumi sono un fonte preziosa di proteine in grado di rispondere alle molte sfide che abbiamo di fronte: la loro coltivazione ha un basso impatto ambientale rispetto ai prodotti industriali di origine animale, grazie alle emissioni di gas serra notevolmente più basse e al minore utilizzo di acqua e suolo.<sup>51</sup> Inoltre, fissano l'azoto e molti produttori della nostra rete ne hanno evidenziato il ruolo importante in agroecologia, soprattutto nella consociazione: aumentano la fertilità del suolo, consentendo di evitare i fertilizzanti di sintesi che offrono una soluzione rapida, ma in realtà impoveriscono il suolo a lungo termine.<sup>52</sup> I membri della nostra rete hanno osservato due diverse tendenze nella abitudini dei consumatori: in alcune aree geografiche, ad esempio in Europa, il consumo e la produzione di legumi si sono notevolmente ridotti dopo la Seconda Guerra Mondiale, mentre in altre regioni del mondo i legumi hanno continuato a essere un elemento fondamentale della dieta quotidiana, come in America Latina e in Africa, dove il consumo è più frequente. In entrambi i casi, tuttavia, c'è stata una perdita di biodiversità, che porta a dover sostenere la coltivazione di varietà locali, ad esempio con il progetto dell'Arca del Gusto\*. È emerso chiaramente che i legumi devono essere rivalutati: i fagioli, i ceci o le lenticchie sono diffusamente considerati meno adeguati e preziosi dal punto di vista nutrizionale rispetto alla carne. Bisogna combattere questo stigma: i legumi sono un componente essenziale di una dieta sana, grazie all'elevato contenuto di micronutrienti e fibra e il ridotto tenore di grassi saturi e l'assenza di colesterolo, che ne fanno utili alleati per ridurre il rischio di malattie cardiovascolari e di diabete.<sup>53</sup> Inoltre, il sapere tradizionale in tutto il mondo ci insegna che i legumi sono estremamente versatili e possono essere impiegati in molte preparazioni diverse, come importante arricchimento della nostra alimentazione e non solo in sostituzione dei prodotti di origine animale.

### VERSO DIETE PIÙ RICCHE DI VEGETALI

Oltre ai legumi, il consumo di funghi, alghe e cibi fermentati può contribuire a ottenere una dieta più sostenibile e nutriente. Il consumo quotidiano di frutta secca e semi può anch'esso contribuire all'assunzione di micronutrienti, sempre con un occhio alla tracciabilità: questi prodotti sono spesso importati, con scarsa trasparenza sulle pratiche di coltivazione e sulle condizioni dei lavoratori.

I cuochi possono favorire l'aumento dei prodotti di origine vegetale nella nostra alimentazione partendo dalle ricette tradizionali che ci hanno tramandato gli alimenti base delle loro comunità locali, ma anche sperimentando nuovi piatti. Il coinvolgimento dei giovani, che spesso non hanno competenze culinarie e sono subissati di cibo industriale già pronto, è una parte essenziale di questo processo. Tuttavia, in alcune regioni è necessario partire proprio dalla formazione dei cuochi sugli aspetti teorici e pratici di come elaborare menu ecologici e salutari, caratterizzati da un uso più consapevole dei prodotti di origine animale e da un uso più ampio di legumi e piante. Questo tipo di formazione deve tenere conto del fatto che i ristoranti delle aree urbane devono affrontare ostacoli diversi rispetto a quelli delle aree rurali, e che promuovere lo scambio tra realtà diverse può dare vita a collaborazioni che prima non erano possibili. Una prima iniziativa efficace è quella dei Meatless Monday (i lunedì senza carne), con cui i cuochi si assumono l'impegno settimanale a offrire menu più ricchi di opzioni a base di prodotti vegetali.

## ATTIVARE IL CAMBIAMENTO: SOVRANITÀ ALIMENTARE PER TUTTI

L'accessibilità, fisica ed economica, è una priorità per la rete di Slow Food: la realtà dei contesti alimentari in cui vivono milioni di persone esclude la possibilità di un'alimentazione sana, etica e rispettosa del pianeta. Le proteine, che siano di origine animale o vegetale, non possono essere buone né pulite se non sono anche eque per tutti, cioè economicamente accessibili per i consumatori, garantendo al contempo una vita dignitosa ai produttori. Il sistema alimentare globalizzato mira ad abbassare i costi e a orientare le tendenze del mercato: come notato dalla rete europea, i prezzi bassi e l'abbondante pubblicità attirano con forza i consumatori verso prodotti industriali di origine animale. Altrove, la situazione è molto diversa: i prodotti di origine animale sono accessibili solo per una minoranza della popolazione, come evidenziato dalla rete africana.

**In alcuni casi, il cibo agroecologico può avere un costo più alto per il singolo consumatore rispetto all'alternativa industriale, ma questo dipende soprattutto dal fatto che non è altrettanto pesantemente sovvenzionato, anche se ha esternalità negative molto più basse per l'ecosistema e per la società nel suo complesso.** Il mancato accesso a cibo buono, pulito e giusto è particolarmente preoccupante nei paesi in cui prevalgono i deserti alimentari (ossia aree in cui la popolazione ha scarse possibilità di acquistare prodotti sani e a prezzi convenienti).<sup>54,55</sup> In questi contesti, i legumi possono essere una fonte di proteine molto accessibile, essendo sia sani che convenienti, ma anche durevoli: possono infatti essere conservati essiccati per lungo tempo senza bisogno di refrigerazione.<sup>56,57</sup>

**La distribuzione alimentare porta con sé una serie di difficoltà: non tutti hanno la possibilità di scegliere quale tipo di proteine sarà presente nei loro pasti, o persino se ce ne saranno. La popolazione globale non ha solo bisogno di sicurezza alimentare, ha bisogno di sovranità alimentare per i milioni di persone che non hanno ancora il diritto di scegliere consapevolmente cosa mangiare.** Le persone dovrebbero avere la possibilità di scegliere cosa coltivare e cosa acquistare, in un contesto alimentare in cui le opzioni più sostenibili e sane siano anche le più economicamente accessibili. Manca la conoscenza del

significato di cosa significa l'agroecologia, del perché è importante scegliere alimenti di origine agroecologica e di dove trovare questi prodotti.

I produttori agroecologici spesso non hanno accesso alle filiere di approvvigionamento locali perché non riescono a competere con i grandi produttori nelle principali reti di distribuzione. Non riescono nemmeno a partecipare agli appalti pubblici (ad esempio per le mense scolastiche, ospedaliere o aziendali), che acquistano cibo industriale a prezzi bassi, normalmente preparato con proteine di origine animale. Spesso le linee guida nazionali sul consumo riflettono solo l'aspetto nutrizionale degli alimenti e non tengono conto della loro provenienza o del modo in cui vengono prodotti. Linee guida nutrizionali improntate al buono, pulito e giusto possono favorire una transizione verso l'accessibilità di proteine animali e vegetali migliori. I governi a tutti i livelli dovrebbero migliorare le loro linee guida nutrizionali e favorire l'acquisto di cibi agroecologici prodotti localmente attraverso gli appalti pubblici. Nelle scuole, questo dovrebbe andare di pari passo con una formazione per il personale addetto alla cucina e con l'educazione alimentare (anche attraverso gli orti scolastici) rivolta a studenti, genitori, insegnanti e all'intera comunità. Promuovere pasti settimanali senza carne nelle mense scolastiche può essere una prima misura per realizzare il cambiamento.



# UN IMPEGNO COLLETTIVO PER LA TRASFORMAZIONE DEL SISTEMA ALIMENTARE

Il movimento Slow Food coinvolge una moltitudine di contadini, allevatori, pescatori, artigiani e professionisti del cibo, rivenditori, cuochi, giovani, attivisti, esperti e consumatori nell'impegno per un sistema alimentare globale migliore per tutti.

Sensibilizzare il pubblico sul tema delle filiere alimentari è essenziale perché molti non ricevono alcuna educazione alimentare formale, né a scuola né altrove. La mancanza di conoscenze sulle sfide globali che ci troviamo ad affrontare e su come esse siano legate al cibo che arriva in tavola dev'essere colmata, e lo stesso deve verificarsi per la distanza tra le aree urbane e quelle rurali. **Ma il peso dell'urgenza** non può ricadere interamente sui consumatori: i giovani, soprattutto negli ultimi anni, hanno espresso il loro dissenso nei confronti dell'inazione dei governi e delle organizzazioni internazionali sul tema della crisi climatica. I giovani sono disposti a fare scelte a favore dell'ambiente, ma spesso non hanno le conoscenze né l'accesso a contesti alimentari che rendano praticabili queste scelte. Questo dato dovrebbe preoccupare i decisori politici: l'assenza di educazione alimentare e scelte alimentari scorrette portano a diete non salutari e a tutti i problemi di salute pubblica che ne derivano, come le patologie croniche causate dalla malnutrizione, oltre che a conseguenze ambientali e sociali.

**Affinché sia possibile una trasformazione sistemica dell'allevamento, formazione e condivisione del sapere sono essenziali:** occorre conoscere il ruolo degli animali, essere consapevoli del tema del benessere animale nell'allevamento industriale e sviluppare una visione etica che incoraggi il rispetto di tutti gli animali allevati per fornire cibo, il che significa anche non sprecare alcuna parte dell'animale e non scegliere solo i tagli più comunemente noti e cucinati. Sono state individuate diverse azioni che possono contribuire al raggiungimento di questo obiettivo: fare visita agli allevatori, ad esempio, o produrre materiali specifici sui sistemi alimentari da condividere nei luoghi dell'apprendimento, come le scuole e i mercati contadini, come i Mercati della Terra\*.

La trasformazione del sistema alimentare si può raggiungere solo se organizzazioni che condividono la stessa filosofia di pensiero creano alleanze a uniscono le forze in uno sforzo di advocacy collettivo verso un obiettivo comune. Si possono creare alleanze con altre organizzazioni della società civile, oltre che con università, centri di ricerca, autorità locali, gruppi di interesse e produttori virtuosi. La collaborazione con altre istituzioni che si occupano dell'impatto ambientale e sociale dell'allevamento è fondamentale per poter fare un'analisi dei dati basata sull'evidenza che dimostri i vantaggi dell'agroecologia.

## I PROSSIMI PASSI

Questo processo partecipativo ha permesso di raccogliere i contributi della rete di Slow Food, mettendo insieme le voci di agricoltori, allevatori, pescatori, cuochi, giovani, educatori e non solo da tutto il mondo. Una volta elaborato questo quadro di riferimento condiviso, Slow Food si metterà al lavoro per delineare una strategia pluriennale costruita intorno alle criticità emerse, che sarà poi applicata in base alle specificità dei diversi contesti locali. Il processo non termina qui, ma è solo l'inizio: ci sono tante iniziative da pianificare e l'aiuto della rete locale per individuare le emergenze relative a questo tema così complesso sarà fondamentale. Il coinvolgimento più attivo della rete Slow Fish potrà integrare questo lavoro, soprattutto per definire meglio di quale sostegno hanno bisogno le comunità di pescatori artigianali per passare all'agroecologia e come questi principi possono essere applicati al settore della pesca.



## MEATLESS MONDAY

Il lavoro su questo tema è il risultato di una collaborazione con Meatless Monday, un movimento globale che invita le persone a ridurre il consumo di carne per la propria salute e per la salute del pianeta, condotto in collaborazione con il Johns Hopkins Center for a Livable Future.



## LEGENDA

### Arca del Gusto

Catalogo online internazionale che raccoglie piccole produzioni di qualità che appartengono alle culture, alla storia e alle tradizioni dell'intero pianeta: uno straordinario patrimonio di frutta, ortaggi, razze animali, formaggi, dolci, salumi e molto altro. L'Arca è stata creata per evidenziare l'esistenza di questi prodotti e attirare l'attenzione sul rischio che possano scomparire entro poche generazioni.

### Alleanza Slow Food dei cuochi

Una rete di cuochi di ristoranti, bistrot, mense e cucine di strada che difendono la biodiversità alimentare in tutto il mondo, sostenendo i piccoli produttori con la loro cucina.

### Cibo Buono, Pulito e Giusto

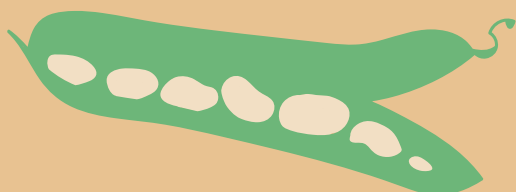
**Buono:** Proclamiamo il diritto di tutti a un'alimentazione buona, sana e culturalmente appropriata: la diversità di popoli, culture, cibi e sapori è essenziale per assicurare società ed ecosistemi resilienti; **Pulito:** Sosteniamo sistemi alimentari locali e resilienti, capaci di rigenerare le preziose risorse della Terra, anziché esaurirle, e di salvaguardare tutti gli ecosistemi e le specie viventi: i nostri sistemi alimentari hanno un ruolo importante da svolgere per mitigare la crisi climatica e la perdita di biodiversità; **Giusto:** Creiamo economie basate su solidarietà e cooperazione a vantaggio di tutti i lavoratori del settore alimentare e dei consumatori, e in cui le decisioni di ciascuno contano: la giustizia sociale attraverso condizioni di lavoro eque, l'inclusione di tutti i popoli, le etnie e i generi, nonché la parità di accesso al cibo, all'acqua e alla terra sono fondamentali per il futuro dei nostri sistemi alimentari.

### Mercato della Terra

Una rete internazionale di mercati che operano seguendo i principi di Slow Food. I protagonisti sono piccoli produttori e artigiani del cibo. Vendono solo ciò che producono e possono garantire personalmente la quantità dei loro prodotti.

### Presìdi

I Presìdi sono Comunità di Slow Food che lavorano ogni giorno per preservare razze animali autoctone, frutta e varietà di ortaggi locali, pane, formaggi, salumi, dolci e molto altro. Si impegnano a tramandare le tecniche di produzione tradizionali e il sapere artigianale, hanno a cuore l'ambiente e aggiungono valore ai paesaggi, ai territori e alle culture. I Presìdi coinvolgono migliaia di produttori, artigiani del cibo, pastori, pescatori e vignaioli in tutti i cinque continenti.



## NOTE

- <sup>1</sup> CIWF (2023) More Money More Meat. High income countries must lead on reduction – Available at [LINK ↗](#)
- <sup>2</sup> IPCC (2023) CLIMATE CHANGE 2023 Synthesis Report Summary for Policymakers. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>3</sup> FAO, IFAD, UNICEF, WFP and WHO (2023) The State of Food Security and Nutrition in the World 2023. Urbanization, agrifood systems transformation and healthy diets across the rural–urban continuum. Rome, FAO. [LINK ↗](#)
- <sup>4</sup> European Coordination Via Campesina, 2023, Livestock in Europe: Supporting an ambitious transition to peasant farming. Brussels. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>5</sup> Ambikapathi, R., Schneider, K.R., Davis, B. et al. (2022) Global food systems transitions have enabled affordable diets but had less favourable outcomes for nutrition, environmental health, inclusion and equity. *Nat Food* 3, 764–779. [LINK ↗](#)
- <sup>6</sup> All the insights emerged have been verified by evidence-based data analysis.
- <sup>7</sup> Chemnitz, Christine, and Stanka Becheva, eds. Meat atlas (2014) Facts and figures about the animals we eat. Heinrich Böll Foundation.
- <sup>8</sup> IPES-Food (2022) The politics of protein: examining claims about livestock, fish, 'alternative proteins' and sustainability. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>9</sup> Rothgerber, H. (2013). Real men don't eat (vegetable) quiche: Masculinity and the justification of meat consumption. *Psychology of Men & Masculinity*, 14(4), 363–375
- <sup>10</sup> Aya Aboelenien & Zeynep Arsel (2022) Meat: historicizing an icon through marketplace contestations, *Consumption Markets & Culture*, 25:6, 581-594
- <sup>11</sup> Ambikapathi, R., Schneider, K.R., Davis, B. et al. (2022) Global food systems transitions have enabled affordable diets but had less favourable outcomes for nutrition, environmental health, inclusion and equity. *Nat Food* 3, 764–779 [LINK ↗](#)
- <sup>12</sup> Peyraud, J. (2017) A world without livestock farming makes no sense from a humanitarian, economic, ecological and agronomic point of view. INRA, Animal Task Force. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>13</sup> Slow Food (2023) A Slow Food approach to good, clean & fair food systems in the EU. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>14</sup> The agroecological approach does not only refer to farm on land, but also includes small-scale fishing communities that safeguard aquatic resources of rivers, lakes, seas and oceans, and operate sustainable, non-exploiting fishing practices for their livelihoods. [LINK ↗](#)
- <sup>15</sup> Benton, T. G., Bieg, C., Harwatt, H., Pudasaini, R., & Wellesley, L. (2021) Food system impacts on biodiversity loss. Three levers for food system transformation in support of nature. Chatham House, London, 02-03.
- <sup>16</sup> OECD (2019) Biodiversity: Finance and the Economic and Business Case for Action. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>17</sup> FAO, UNDP and UNEP (2021) A multi-billion-dollar opportunity – Repurposing agricultural support to transform food systems. Rome, FAO. [LINK ↗](#)
- <sup>18</sup> Slow Food (2022) Position Paper on Food and Health. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>19</sup> Hannah Ritchie and Max Roser (2013) "Land Use". Published online at OurWorldInData.org. Retrieved from [LINK ↗](#)
- <sup>20</sup> Bombardi, L. M. (2021) Geography of Asymmetry: the vicious cycle of pesticides and colonialism in the commercial relationship between Mercosur and the European Union. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>21</sup> Heinrich-Böll-Stiftung (2022) Friends of the Earth Europe, Bund für Umwelt und Naturschutz, PAN Europe. Pesticide atlas. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>22</sup> Hannah Ritchie and Max Roser (2021) "Forests and Deforestation". Published online at OurWorldInData.org. Retrieved from [LINK ↗](#)
- <sup>23</sup> Heinrich-Böll-Stiftung (2022) Friends of the Earth Europe, Bund für Umwelt und Naturschutz, PAN Europe. Pesticide atlas. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>24</sup> Hannah Ritchie (2020) "You want to reduce the carbon footprint of your food? Focus on what you eat, not whether your food is local". Published online at OurWorldInData.org. Retrieved from [LINK ↗](#)
- <sup>25</sup> Xu, X., Sharma, P., Shu, S. et al. (2021) Global greenhouse gas emissions from animal-based foods are twice those of plant-based foods. *Nat Food* 2, 724–732 [LINK ↗](#)
- <sup>26</sup> Tudi, Muyaier, Huada Daniel Ruan, Li Wang, Jia Lyu, Ross Sadler, Des Connell, Cordia Chu, and Dung Tri Phung (2021) Agriculture Development, Pesticide Application and Its Impact on the Environment. *International Journal of Environmental Research and Public Health* 18, no. 3: 1112. [LINK ↗](#)
- <sup>27</sup> Pesticide Action Network UK (2019) The Cocktail Effect. How pesticide mixture may be harming human health and the environment. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>28</sup> Boedeker, W., Watts, M., Clausung, P. et al. (2020) The global distribution of acute unintentional pesticide poisoning: estimations based on a systematic review. *BMC Public Health* 20, 1875 [LINK ↗](#)
- <sup>29</sup> Cancino, J., Soto, K., Tapia, J., Muñoz-Quezada, M. T., Lucero, B., Contreras, C., & Moreno, J. (2023) Occupational exposure to pesticides and symptoms of depression in agricultural workers. A systematic review. *Environmental Research*, 116190.
- <sup>30</sup> Wyer, K. E., Kelleghan, D. B., Blanes-Vidal, V., Schauburger, G., & Curran, T. P. (2022) Ammonia emissions from agriculture and their contribution to fine particulate matter: A review of implications for human health. *Journal of Environmental Management*, 323, 116285.
- <sup>31</sup> Kim KH, Kabir E, Jahan SA. Exposure to pesticides and the associated human health effects. *Sci Total Environ*. 2017 Jan 1;575:525-535. doi: 10.1016/j.scitotenv.2016.09.009. Epub 2016 Sep 7. PMID: 27614863.
- <sup>32</sup> Xin, H., Gao, M., Wang, X., Qiu, T., Guo, Y., & Zhang, L. (2022) Animal farms are hot spots for airborne antimicrobial resistance. *Science of The Total Environment*, 851, 158050.
- <sup>33</sup> Rhouma, M.; Soufi, L.; Cenatus, S.; Archambault, M.; Butaye, P. (2022) Current Insights Regarding the Role of Farm Animals in the Spread of Antimicrobial Resistance from a One Health Perspective. *Vet. Sci.* 9, 480. [LINK ↗](#)
- <sup>34</sup> Florez-Cuadrado D, Moreno MA, Ugarte-Ruiz M, Domínguez L. (2018) Antimicrobial Resistance in the Food Chain in the European Union. *Adv Food Nutr Res*. 2018;86:115-136. doi: 10.1016/bs.afnr.2018.04.004. Epub May 31. PMID: 30077219.
- <sup>35</sup> FAO (n.d.) Antimicrobial Resistance. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>36</sup> KARUNASAGAR Complexities Involved in Source Attribution of Antimicrobial Resistance Genes Found in Aquaculture Products Available at: [LINK ↗](#)
- <sup>37</sup> Slow Food (2022) We fight for an end to land and ocean grabbing. Available at: [LINK ↗](#)
- <sup>38</sup> Slow Food (2023) The real cost of sushi. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>39</sup> de Lacerda, L. D., Ward, R. D., Godoy, M. D. P., de Andrade Meireles, A. J., Borges, R., & Ferreira, A. C. (2021) 20-years cumulative impact from shrimp farming on mangroves of Northeast Brazil. *Frontiers in Forests and Global Change*, 4, 653096.
- <sup>40</sup> Do, H. L., & Thuy, T. D. (2022) Productivity response and production risk: A study of mangrove forest effects in aquaculture in the Mekong River Delta. *Ecological Economics*, 194, 107326.
- <sup>41</sup> Slow Food (2020) Position Paper on Agroecology. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>42</sup> Slow Food Brasil (2020) Documento de Posicionamento do Slow Food Brasil sobre Agroecologia. Available at: [LINK ↗](#)
- <sup>43</sup> Slow Food (2023) Salviamo i prati stabili. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>44</sup> Slow Food (2022) Position Paper on Animal Welfare. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>45</sup> Slow Food Brasil (2020) Documento de Posicionamento sobre Bem-Estar Animal e o Consumo de Carnes do Slow Food Brasil. Available at: [LINK ↗](#)
- <sup>46</sup> The Slow Food network already raised concerns against this, for example see Slow Food Italia's position on this topic: [LINK ↗](#)
- <sup>47</sup> IPES-Food (2022) The politics of protein: examining claims about livestock, fish, 'alternative proteins' and sustainability. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>48</sup> Slow Food (2023) A Slow Food approach to good, clean & fair food systems in the EU. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>49</sup> IPCC (2023) CLIMATE CHANGE 2023 Synthesis Report Summary for Policymakers. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>50</sup> MMeatless Monday (n.d.) Beans: The Sustainable Protein of the Future. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>51</sup> Agroecology Europe (2022) Why Legumes are Necessary for the Agroecological Transition. Available at: [LINK ↗](#)
- <sup>52</sup> Meatless Monday (n.d.) Beans and health. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>53</sup> Slow Food (2022) Food and health. [LINK ↗](#)
- <sup>54</sup> Slow Food (2023) A Slow Food approach to good, clean & fair food systems in the EU. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>55</sup> FAO (2016) Pulses contribute to food security. Available at [LINK ↗](#)
- <sup>56</sup> EU Food Policy Coalition (2022) MANIFESTO FOR ESTABLISHING MINIMUM STANDARDS FOR PUBLIC CANTEENS ACROSS THE EU. [LINK ↗](#)