



Slow Food®

**Cambiamento climatico
e sistema alimentare
Documento di posizione**



Introduzione

Con questo documento di posizione Slow Food intende presentare la correlazione tra il sistema alimentare e gli attuali cambiamenti climatici e descrivere le vie possibili per affrontare la crisi climatica attraverso le pratiche eco-sostenibili da adottare durante l'intera catena alimentare, "dalla terra al piatto".

Cominceremo con la definizione del rapporto esistente tra cibo e clima, fornendo una rapida panoramica delle questioni fondamentali e delle prove statistiche, per cercare di comprenderne meglio le potenziali problematiche. A questo scopo, la prima parte fornirà un'introduzione sui principi guida della filosofia Slow Food spiegando in che modo l'associazione è coinvolta nelle tematiche ambientali, mentre la parte centrale del documento presenterà l'approccio di Slow Food sulla produzione e sul consumo alimentare per far fronte alle conseguenze dannose per il clima. La parte conclusiva di ogni capitolo, intitolata "Slow Food in azione", descriverà le buone pratiche adottate da Slow Food per ciascun tema.

1. Cibo e clima

1.1 Di quale sistema alimentare stiamo parlando?

Il modello agroalimentare industriale moderno, che si è affermato negli ultimi 50 anni, può avere portato a un'aumentata produttività nell'immediato, ma l'impatto ambientale è stato devastante: inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, riduzione delle risorse energetiche e una complessiva perdita della diversità, sia biologica che culturale.¹ In base a questo modello, la produzione agricola ha assunto le caratteristiche dell'industria, cambiando forma e diventando industria agroalimentare. I segni distintivi di questo sistema, ovvero il crescente utilizzo di derivati del petrolio (fertilizzanti e pesticidi, carburante per le attrezzature agricole), la produzione limitata a certe varietà vegetali, la diffusione delle monoculture, soprattutto per garantire l'alimentazione animale, hanno causato gravi conseguenze per l'ambiente e compromesso la sopravvivenza economica dei piccoli produttori.²

Secondo questo modello le risorse naturali sono considerate semplici materie prime da consumare e lavorare su vasta scala con uno sfruttamento indiscriminato delle risorse come l'acqua, la terra, il suolo e le foreste. Questo approccio comporta pesanti conseguenze, con prospettive allarmanti per il futuro e la salute del nostro ambiente. Con l'aumento della popolazione mondiale da 6 a 9 miliardi previsto per il 2050, la concorrenza per l'utilizzo delle risorse naturali diventerà sempre più accanita, mettendo ulteriormente sotto pressione il nostro pianeta. L'attuale sistema alimentare globale dovrà essere rivisto radicalmente se si vuole ridurre significativamente il suo impatto

1 Petrini, C. (2005) *Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia.*

2 *Food Policies and Sustainability* (Slow Food, 2010), capitolo 5, disponibile su

2 *Food Policies and Sustainability* (Slow Food, 2010), capitolo 5, disponibile su www.terramadre.org/pagine/leggi.lasso?id=C2744B881194b1D736rN4239E26A

sull'ambiente. Per meglio contestualizzare queste considerazioni, il paragrafo successivo fornisce una serie di fatti e numeri.

1.2 La dura realtà dei fatti: cibo, clima e risorse naturali

- Negli ultimi cento anni abbiamo assistito a un aumento globale della temperatura media della superficie terrestre di 0,74°C. Il periodo compreso tra il 1995 e il 2006 è stato il più caldo mai registrato da quando sono cominciati i rilevamenti, nel 1850. Stiamo anche assistendo a un aumento della temperatura degli oceani e del livello dei mari, al veloce riscaldamento dell'Artico, all'acidificazione degli oceani, a un incremento degli eventi climatici estremi e a trasformazioni nei cicli vitali delle specie vegetali e animali.³
- Uno studio condotto dal Programma Ambientale delle Nazioni Unite (UNEP) ha confermato che l'agricoltura e il consumo alimentare sono tra i principali agenti di minaccia ambientale, con particolari effetti sul cambiamento degli ecosistemi e del clima, sull'utilizzo delle risorse idriche e sulle emissioni tossiche.⁴
- La produzione combinata di protossido d'azoto e metano del settore agricolo pare abbia lo stesso impatto sul cambiamento climatico del settore dei trasporti.⁵
- Si è valutato che nel 2005 il 9% delle emissioni totali di gas serra dell'Unione Europea era imputabile all'agricoltura. Per quanto riguarda gli effetti dell'intera filiera alimentare, dal produttore al consumatore, un rapporto dell'Unione Europea ha calcolato (mediante l'analisi degli input e output ambientali) che il settore alimentare è responsabile del 31% delle emissioni di gas serra da parte degli allora 25 stati membri dell'Unione.⁶
- Secondo il rapporto della Commissione Intergovernativa sul Cambiamento Climatico (IPCC) i fertilizzanti a base di azoto costituiscono la fonte principale delle emissioni dovute all'agricoltura, con una percentuale del 38%.⁷
- Alla produzione di carne è imputato quasi un quinto delle emissioni globali di gas serra generate, per esempio, durante la produzione di mangimi animali. I ruminanti, soprattutto le vacche, emettono metano che è 23 volte più deleterio per il riscaldamento globale rispetto al diossido di carbonio.⁸
- La produzione di 1 kg di carne di manzo genera una quantità di gas serra pari a 36,4 kg di anidride carbonica, senza considerare il trasporto e la gestione dell'azienda agricola: questa quantità corrisponde al di ossido di carbonio emesso da una vettura media europea ogni 250 km.⁹

3 Food Climate Research Network (2008) *Cooking Up a Storm*.
www.fcrn.org.uk/sites/default/files/CuaS_web.pdf

4 United Nations Environment Programme (2010) *Assessing the Environmental Impacts of Consumption and Production*. http://www.unep.fr/shared/publications/pdf/DTIx1262xPA-PriorityProductsAndMaterials_Report.pdf

5 Friends of the Earth UK (2007) *Food and Climate Change* disponibile su:
http://www.foe.co.uk/resource/briefings/food_climate_change.pdf

6 Food Climate Research Network (2008) *Cooking Up a Storm*.
www.fcrn.org.uk/sites/default/files/CuaS_web.pdf

7 Intergovernmental Panel on Climate Change (2007) *Climate Change 2007: The Physical Science Basis. Contribution of Working Group I to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change*

8 <http://www.guardian.co.uk/environment/2008/sep/07/food.foodanddrink>

9 http://www.innovationmagazine.com/volumes/v9n1/preserved-docs/62_63.pdf

- Per produrre 1 kg di carne con i metodi industriali intensivi sono necessari 20 kg di mangime per i bovini, 7,3 kg per i suini e 4,5 kg per il pollame.¹⁰
- Tra le varie attività umane, il settore dell'allevamento è quello che richiede il maggiore utilizzo di terreni. La superficie totale occupata dai pascoli corrisponde al 26% della superficie terrestre del pianeta non coperta dai ghiacci. L'intera area dedicata alla produzione di foraggio è pari al 33% del terreno coltivabile totale. In totale, l'allevamento incide sul 70% della terra per uso agricolo e il 30% della superficie terrestre del pianeta.¹¹
- La distanza media che il nostro cibo deve percorrere è raddoppiata negli ultimi 30 anni.¹²

Questa panoramica mette in evidenza alcuni dei fattori allarmanti che stanno sconvolgendo il nostro clima e che dipendono direttamente dal sistema agroalimentare industriale, anche se non abbiamo nemmeno cominciato a elencare gli effetti indiretti o derivati. Un esempio lampante è che la produzione alimentare industriale è ritenuta la prima responsabile della deforestazione, ma rappresenta indirettamente anche la causa principale delle emissioni globali di CO₂.¹³

Questa breve introduzione ha toccato vari aspetti legati al cibo che per comodità riassumiamo con l'espressione "sistema alimentare". Per poter valutare gli effetti sull'ambiente della produzione e lavorazione di un dato alimento occorre prendere in considerazione tutte le fasi della filiera alimentare: produzione, lavorazione, distribuzione, vendita al dettaglio, consumo e gestione dei rifiuti. Ai fini del presente documento, quando si parla di impatto ambientale si considera il sistema alimentare con tutte le fasi della filiera.

2. Slow Food e l'ambiente

Dalla sua nascita, Slow Food ha fatto molta strada: nata come associazione gastronomica locale, è diventata un'organizzazione di eco-gastronomia riconosciuta a livello internazionale. Nei suoi 25 anni di attività, Slow Food ha ampliato la sue aree di attenzione, con la consapevolezza che la qualità del cibo che arriva sulla nostra tavola è indissolubilmente legata al lavoro degli agricoltori e dei produttori, alla tutela dell'ambiente e della biodiversità.

L'attenzione all'ambiente da parte di Slow Food ha basi sia teoriche che pratiche. Del resto l'elemento ambientale emerge chiaramente dallo slogan "buono, pulito e giusto" alla base della filosofia Slow Food. "Pulito" si riferisce infatti a un modello di produzione e di consumo alimentare in armonia con l'ambiente, la salute degli animali e degli esseri umani. Un prodotto è "pulito" se rispetta il pianeta, ovvero se non inquina,

10 Friends of the Earth UK (2010) *Factory farming's hidden impacts*. Disponibile su:

http://www.foe.co.uk/resource/briefings/factory_farming.pdf

11 Greenpeace (2011) *Cool Farming: Climate impacts of agriculture and mitigation potential*.

<http://www.greenpeace.org/international/en/publications/reports/cool-farming-full-report/>

12 FAO (2006) *Livestock's Long Shadow*. <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>

13 Friends of the Earth UK (2010) *Factory farming's hidden impacts*. Disponibile su:

http://www.foe.co.uk/resource/briefings/factory_farming.pdf

sporca o sfrutta le risorse naturali nel percorso dal campo alla tavola. Il cibo è pulito se il processo produttivo rispetta i criteri di “naturalità” e se è sostenibile.¹⁴

Per citare il *Manifesto per la Qualità*: “L’ambiente deve essere rispettato e le pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili dovrebbero essere prese in seria considerazione. Tutti i passaggi della filiera agro-alimentare, consumo incluso, dovrebbero infatti proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore.”¹⁵

2.1 I principi guida

Slow Food sottolinea l’importanza di adottare un approccio *olistico* che riconosca l’interconnessione tra quegli aspetti della produzione e del consumo alimentare che solitamente sono considerati separatamente: gli aspetti sociali (come il rapporto tra produttori e consumatori), gli aspetti ambientali (legati alla tutela della biodiversità, alla salvaguardia delle risorse naturali come l’acqua e il suolo, alla distribuzione alimentare, agli imballaggi e ai rifiuti alimentari) e gli aspetti culturali, come la conservazione dei saperi tradizionali. Obiettivi quali la tutela della biodiversità, la lotta al cambiamento climatico, lo sviluppo delle economie locali e delle produzioni di piccola scala, ma anche la conservazione dei saperi locali, delle tradizioni e della cultura non vanno interpretati separatamente, bensì ogni obiettivo deve essere inquadrato e raggiunto all’interno di una strategia complessiva che contemporaneamente prenda in considerazione anche tutti gli altri elementi.

I principi fondamentali della filosofia Slow Food che riguardano l’ambiente sono i seguenti:

(a) Miglioramento della sostenibilità dei metodi produttivi

Si possono individuare due modelli contrastanti di produzione alimentare: la produzione industriale e quella di piccola scala. La tendenza è quella di associare il primo tipo al profitto e allo sviluppo, mentre il secondo viene spesso considerato semplicemente un’attività di sussistenza. Tuttavia questa visione non prende in considerazione il fatto che l’agricoltura di piccola scala fa un utilizzo ottimale delle risorse e produce più cibo dell’agricoltura industrializzata, se consideriamo il sistema alimentare nella sua interezza e non analizziamo solo la quantità delle singole merci. A lungo termine, il sistema industriale porterà a costi insostenibili per le risorse naturali, causando l’erosione del terreno, l’inquinamento idrico e la perdita di habitat per le specie animali. Quindi la tutela e lo sviluppo di economie di piccola e media scala a livello locale diventa di fondamentale importanza. Un sistema locale di produzione del cibo ha il vantaggio di integrare un’agricoltura sana e in grado di produrre cibi nutrienti con la responsabilità sociale, di dare la priorità ai sistemi ecologici, di favorire l’eliminazione o la drastica riduzione dei prodotti chimici, e contribuisce alla conservazione delle tecniche e delle conoscenze tradizionali. Il cibo locale è più fresco, tutela varietà e razze locali, nonché metodi di produzione tradizionali, percorre meno

14 Petrini, C. (2005) *Buono, Pulito e Giusto. Principi di una nuova gastronomia*.

15 Disponibile su www.slowfood.com/international/2/our-philosophy.

chilometri e richiede meno imballaggi. Inoltre, consente ai produttori e ai consumatori di avere un maggiore controllo e più informazioni sui processi produttivi e distributivi. Tutelare i piccoli produttori e i metodi produttivi sostenibili significa proteggere l'ambiente.

(b) Conservazione delle risorse

Le risorse naturali del nostro pianeta (suolo, fiumi, mari e foreste) sono essenziali nella produzione agricola e per il raggiungimento della sicurezza alimentare. Tuttavia, il modello agroalimentare industriale ha determinato lo sfruttamento indiscriminato di tali risorse, nella convinzione che queste fossero inesauribili. Tale modello produttivo è inoltre responsabile di alti tassi d'inquinamento, dovuti in particolar modo all'utilizzo di prodotti chimici, quali i fertilizzanti. La situazione attuale ci sta ponendo di fronte all'assurdità di questo modello di sviluppo, dimostrando come le risorse naturali, ben lungi dall'essere infinite e indefinitamente rinnovabili, siano al contrario in via di esaurimento. Slow Food crede fermamente che una maggiore saggezza nella gestione delle risorse naturali sia di importanza vitale per garantire una produzione alimentare rispettosa dell'ambiente e assicurare cibo e acqua per le generazioni future.

(c) Efficienza energetica

La dipendenza della produzione agroalimentare dalle fonti fossili è uno dei grandi problemi all'origine dell'inquinamento, del cambiamento climatico e dell'instabilità dei prezzi nel settore agricolo. La follia di un sistema che dipende in larga parte dalle energie fossili è stata ulteriormente aggravata dalla decisione di molti governi di incentivare la produzione industriale di agrocarburi. Optare per queste fonti di energia, ritenute "sostenibili" anche quando applicate su larga scala, ha ricadute particolarmente negative sul settore agricolo, in quanto esse entrano in diretta competizione con la produzione agricola destinata all'alimentazione umana. Se gli agricoltori smettono di produrre cibo e si limitano a coltivare mais in maniera intensiva per alimentare impianti a biogas, allora il business delle "energie rinnovabili" finisce con il minacciare l'ambiente. Slow Food ritiene che l'energia necessaria alla produzione agroalimentare del futuro debba essere sì fornita in gran parte da fonti energetiche rinnovabili, ma attraverso la delocalizzazione sul territorio dei centri di produzione dell'elettricità, filiere energetiche corte, impianti di piccola scala.

(d) Tutela della biodiversità

La ricchezza e la varietà della biodiversità permettono alla natura di sopravvivere, adattandosi ai mutamenti ambientali, ai cambiamenti climatici, alle malattie. Senza diversità, la natura sarebbe destinata all'estinzione. La biodiversità globale è in condizioni critiche, in quanto gravemente minacciata dall'agricoltura intensiva e da altri metodi di produzione alimentare tutt'altro che sostenibili. Oggi il 90% del cibo umano proviene da 120 varietà e soltanto 12 varietà vegetali e 5 razze animali forniscono più del 70% di tutto il cibo umano. Si stima che nell'ultimo secolo siano scomparsi i tre quarti della diversità genetica delle colture agricole. Un terzo delle razze autoctone - bovine, ovine, suine - è estinto o in via di estinzione. Si tratta di una perdita colossale, dal punto di vista ambientale, economico, sociale e culturale. Slow Food promuove la tutela della biodiversità domestica, attraverso un lavoro prima di conoscenza (tramite la mappatura

delle produzioni tradizionali, delle razze autoctone, di varietà ed ecotipi vegetali locali) e poi di sostegno e valorizzazione delle rispettive filiere (di coltivazione, allevamento, trasformazione).

(f) La filiera corta

Slow Food aiuta i piccoli produttori a migliorare le loro tecniche produttive e la qualità dei loro prodotti anche attraverso l'organizzazione di scambi tra i produttori. Durante questi incontri, i produttori hanno l'opportunità di condividere problemi, esperienze e soluzioni. Questi scambi creano dei legami tra le comunità e aumentano la consapevolezza di appartenere alla stessa rete.

(g) La dieta sostenibile

Le scelte dei consumatori hanno un grandissimo impatto sull'intero sistema agricolo e alimentare. Ad esempio, in molti paesi sviluppati, il consumo di proteine animali, favorito dai bassi prezzi garantiti dagli allevamenti industriali, è eccessivo: si stima, infatti, che il consumo annuo *pro capite* di carne nell'UE sia di 89 kg. Ciò comporta, oltre a innegabili danni per la salute, serie conseguenze dal punto di vista ambientale. I consumatori hanno un grande potere, possono orientare il mercato e la produzione grazie a una maggiore consapevolezza del valore delle loro scelte. Basti pensare, per continuare con l'esempio della carne, che per consentire ai consumatori di mangiare molta carne e spendere poco, gli allevatori ingrassano gli animali a ritmi vertiginosi, accorciandone e peggiorandone la vita, producono molta carne, ma di scarsa qualità. La carne a basso costo arriva sul mercato e il ciclo ricomincia: il prezzo spinge a riempire i carrelli e a consumare di più. Slow Food favorisce un atteggiamento più responsabile e informato da parte dei consumatori, promuovendo la diffusione della conoscenza degli effetti che le proprie scelte alimentari hanno sulla salute e sull'ambiente. A questo scopo, Slow Food sta cercando di ricostruire il legame compromesso tra produttore e consumatore, incoraggiando un atteggiamento più informato e responsabile da entrambe le parti.

(h) Tutela dei saperi tradizionali

Slow Food difende le conoscenze tradizionali: esse sono fonte di saggezza e di nuove competenze, sono alla base di conoscenze tecniche e scientifiche e, se opportunamente difese, possono diventare un elemento fondamentale dei sistemi economici locali, indicando valori utili e preziosi per diffondere metodi di produzione e di consumo alimentare eco-compatibili. Il coinvolgimento degli agricoltori è un elemento essenziale per la diffusione di pratiche sostenibili e per questo motivo la conoscenza condivisa tra gli agricoltori è di importanza fondamentale.

2.2 Le attività

Per quanto riguarda l'impegno pratico di Slow Food nei confronti dell'ambiente, al Capitolo 3 i paragrafi "Slow Food in azione" descriveranno approfonditamente una serie di progetti, pertanto la sezione attuale si limiterà a fornire solo una panoramica generale.

Terra Madre e Salone del Gusto a ridotto impatto ambientale: risultati concreti dell'edizione 2010

Il primo progetto che ha considerato una vasta gamma di obiettivi ambientali interconnessi ha riguardato la riduzione dell'impatto ambientale degli eventi Slow Food più importanti, come l'edizione 2010 del Salone Internazionale del Gusto e di Terra Madre. Questo progetto ha promosso 22 iniziative concrete per la creazione di un nuovo modello di evento a ridotto impatto ambientale, dalle emissioni di gas serra alla gestione dei rifiuti. Attraverso una più efficiente pianificazione di diversi aspetti, quale **l'allestimento degli stand, il trasporto delle merci, la comunicazione, la gestione dei rifiuti, delle risorse idriche ed energetiche**, espositori e visitatori sono stati chiamati in causa per diventare **co-organizzatori** in un sistema complesso dove i loro comportamenti determinano la riduzione dell'impatto ambientale dell'intero sistema-evento. Ecco i principali risultati riassunti brevemente:

Rifiuti. La quantità di rifiuti prodotta è stata ridotta di 79 tonnellate rispetto all'edizione del 2008, con un calo del 34,5%. Su un totale di 156,5 tonnellate di rifiuti prodotti, 91,58 sono stati riciclati separando plastica, vetro e alluminio, legno, carta, rifiuti organici, tappi in PET e sughero. Inoltre, grazie alla collaborazione con il progetto *Buon Samaritano* e attraverso l'evento *Ne avanza per me?*, sono state recuperate e ridistribuite 6 tonnellate di cibo avanzato. Oltre 7 tonnellate di compost utilizzabile in agricoltura sono state prodotte a partire da 15,65 tonnellate di rifiuto organico puro al 93%, ottenuto grazie all'utilizzo di materiali biodegradabili (piatti, bicchieri, posate e altri contenitori alimentari). In questo modo si sono evitate 10,6 tonnellate di CO₂. Il Salone del Gusto e Terra Madre hanno contribuito a ridurre del 8,4% la produzione media giornaliera di rifiuti nella città di Torino nel mese di ottobre che, nelle 5 giornate dell'evento, è stata di 43,4 tonnellate al giorno.

Allestimento. Il 98% dei materiali impiegati per l'allestimento dell'evento erano riciclabili e riutilizzabili.

Acqua. L'acqua potabile è stata distribuita attraverso distributori al posto delle bottiglie di plastica, così è stato possibile evitare 2,23 tonnellate di CO₂.

Riduzione del consumo energetico. Nonostante l'aumento della superficie occupata, il fabbisogno energetico è passato da 4.600 KW nel 2008 a 4.151 nel 2010, grazie ad una pianificazione più efficiente (utilizzo di lampadine a risparmio energetico e impianti di raffreddamento a basso consumo).

Carta. Il materiale cartaceo distribuito al Salone del Gusto è stato ridotto di 27 tonnellate (da 626.000 a 457.000 mq, con un risparmio di 55,4 tonnellate di CO₂), in parte sostituito da 3.000 chiavette USB per i giornalisti e codici QR che i visitatori potevano utilizzare per scaricare materiale sui loro telefoni cellulari.

Trasporto. Il settore dei trasporti ha registrato una diminuzione di 48,4 tonnellate di CO₂.

L'impegno di Slow Food a ridurre l'impatto ambientale dei propri appuntamenti continua. Organizzatori ed espositori, in occasione di ogni evento internazionale targato Slow Food (Salone del Gusto e Terra Madre, ma anche Cheese e Slow Fish), collaborano per limitare il più possibile gli effetti negativi per l'ambiente con le soluzioni sopra descritte.

Un altro esempio è quello dei Mercati della Terra: si tratta di mercati gestiti dalle comunità dove i produttori locali offrono prodotti salutari e di qualità direttamente ai consumatori, a prezzi equi e garantendo la sostenibilità delle tecniche produttive. Per tutelare e promuovere la biodiversità alimentare e garantire la sopravvivenza e la prosperità delle comunità locali, Slow Food, attraverso la Fondazione Slow Food per la Biodiversità, coordina e sponsorizza progetti a sostegno dei piccoli produttori: i Presidi, i Mille orti in Africa, i Mercati della Terra e l'Arca del Gusto. Questi progetti a difesa dell'ambiente saranno più ampiamente descritti nei capitoli seguenti.

La rete

Al momento in cui si scrive, Slow Food registra 100.000 soci in 153 paesi, otto associazioni nazionali in Italia, Germania, Regno Unito, Olanda, Francia, Svizzera, Stati Uniti e Giappone, e sostenitori in tutto il mondo; 2.000 comunità appartenenti alla rete di Terra Madre e oltre 10.000 piccoli produttori coinvolti nei progetti dei Presìdi. Le associazioni nazionali esistono in quei Paesi con un numero sufficiente di soci a sostenere un'organizzazione autonoma. Nei Paesi in cui Slow Food non ha un'associazione nazionale, esistono coordinamenti nazionali e/o regionali e condotte locali che si occupano di coordinare gli eventi e i progetti Slow Food in loco.

La condotta è un'entità che rappresenta Slow Food a livello locale, un gruppo di soci il cui scopo è diffondere la filosofia Slow Food e metterla in pratica attraverso l'organizzazione di eventi per promuovere le piccole produzioni locali di qualità e avvicinare i produttori ai consumatori, per accorciare la filiera e abbassare i costi ambientali di trasporto, immagazzinamento e imballaggio dei prodotti.

Il punto di forza di Slow Food è di essere diventato un movimento veramente globale. Non si può sottovalutare l'importanza di raggiungere un numero così elevato di individui e comunità. Un tale sistema favorisce lo scambio di informazioni e la condivisione della conoscenza tra i piccoli produttori e le comunità del cibo, aiutandoli a migliorare le tecniche di produzione e la qualità dei loro prodotti, a condividere problemi, esperienze e soluzioni. Questo scambio crea dei forti legami tra le comunità e consolida il loro senso di appartenenza alla stessa rete. L'esperienza di Terra Madre ha dimostrato che le economie locali si rafforzano e assumono maggior significato nel momento in cui si strutturano come una rete, nel momento in cui diventano "nodi che comunicano tra loro"¹⁶, che consentono alle persone di muoversi e di entrare in contatto tra di loro. Citando il relatore speciale dell'ONU per il Diritto al Cibo, Olivier De Schutter, "le reti sono un bene fondamentale per la trasmissione e la condivisione della conoscenza, oltre che per la diffusione delle buone pratiche".¹⁷ Ecco perché le reti delle comunità del cibo e delle condotte rappresentano per Slow Food uno strumento unico e potente di scambio dei saperi.

16 Petrini, C. (2010) *Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo*.

17 UN Special Rapporteur on the Right to Food (2011) *Report: Agroecology and the right to food*. Disponibile su: <http://www.srfood.org/index.php/en/component/content/article/1174-report-agroecology-and-the-right-to-food>

3. L'approccio di Slow Food di fronte ai cambiamenti climatici

Avendo stabilito che il sistema alimentare contribuisce fortemente al cambiamento climatico, Slow Food crede di poter essere parte della soluzione, in quanto un sistema alimentare "buono, pulito e giusto" potrebbe avere un grande peso rispetto al controllo dei cambiamenti climatici.

Per dare il suo contributo in questa direzione Slow Food sostiene un sistema alimentare basato su metodi di produzione, raccolta, pesca, allevamento, lavorazione e distribuzione locali, ecologici, nel rispetto della biodiversità e con un numero ridotto di input esterni. Questi metodi di produzione non danneggiano gli ecosistemi esistenti, aumentano la biodiversità agricola, migliorano la resilienza e l'adattabilità della produzione e dei sistemi di raccolta, soprattutto di fronte alle minacce derivanti dai cambiamenti climatici. Un tale sistema alimentare è ha la conoscenza come fondamento e garantisce la sopravvivenza di quei sistemi che "conservano, sviluppano e gestiscono una produzione e una raccolta localizzata, aumentando le sinergie con la natura"¹⁸.

3.1 Il cibo al centro dell'agenda politica

Nonostante i dati allarmanti, a livello internazionale si fatica a riconoscere la responsabilità fondamentale del sistema alimentare nei confronti dei cambiamenti climatici. Il dibattito sul riscaldamento globale non pone l'accento sul settore dell'agricoltura, ma su quello energetico, sull'industria pesante e sul settore dei trasporti. Di solito le discussioni su come attenuare il cambiamento climatico si concentrano sul miglioramento dell'efficienza energetica, sulla riduzione dell'utilizzo di combustibili fossili e sul passaggio all'energia rinnovabile.¹⁹ Nonostante la responsabilità dell'agricoltura di fronte al cambiamento climatico, questo settore non è stato inserito nell'ordine del giorno del vertice mondiale delle Nazioni Unite sul Cambiamento Climatico tenutosi a Copenaghen nel dicembre 2009 e non è nemmeno stato citato nel relativo Trattato.

A livello europeo, è molto difficile e complesso valutare le politiche comunitarie che trattano il rapporto tra clima e cibo, dato che sono legate trasversalmente a diversi settori: l'agricoltura, la pesca, le foreste, i trasporti, l'acqua, le risorse naturali, i prodotti, l'industria e la politica estera. Il presente documento non presenta un'analisi approfondita; possiamo tuttavia affermare che se l'Europa intende adempiere ai propri obblighi ambientali a livello internazionale, deve adottare misure concrete per cambiare il sistema alimentare, riconoscendone la rilevanza e la natura trasversale. Le politiche e i programmi europei devono esaminare questo settore nella sua interezza e considerarlo una priorità. Un esame veramente attento deve però superare i confini europei e

¹⁸ Petrini, C. (2010) *Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo*.

¹⁹ Stockholm Environment Institute and Friends of the Earth (2009) *The 40% Study Mobilising Europe to achieve climate justice* Disponibile su:
http://www.foeeurope.org/climate/FoEE_SEI_40_study_summary_Dec09.pdf

valutare l'impatto delle prodotti di origine extracomunitaria consumati o utilizzati in Europa, analizzando quindi le emissioni indirette legate alla produzione alimentare.

L'Unione Europea si trova ad un bivio per quanto riguarda il problema del cambiamento climatico. Attualmente sono sotto esame diverse politiche che potrebbero generare misure più attente all'ambiente. Il primo esempio è la riforma della Politica Agricola Comune (PAC) che Slow Food ha valutato con grande attenzione e in merito alla quale è stato realizzato un documento di posizione con le possibili direzioni da seguire.²⁰ Un'altra opportunità è rappresentata dal 7° Programma di Azione in materia di Ambiente (PAA). Un altro aspetto da monitorare attentamente è il consumo sostenibile: il piano d'azione "Produzione e consumo sostenibili" (SCP) della Commissione Europea, presentato nel 2008, sarà rivisto nel 2012. Slow Food terrà anche sotto osservazione l'applicazione delle misure previste della recente comunicazione dal titolo *Roadmap to a Resource Efficient Europe*.

Slow Food consiglia:

Delle politiche attente al cambiamento climatico a livello locale, nazionale, regionale e internazionale dovrebbero mettere in luce che alcuni degli effetti ambientali più rilevanti dipendono dalla produzione e dal consumo alimentare e dovrebbero affrontare il problema di conseguenza.

3.2 Una produzione alimentare attenta al clima

All'interno della filiera alimentare, la coltivazione e l'allevamento hanno l'impatto più forte sul cambiamento climatico. Come abbiamo visto, se consideriamo anche la deforestazione messa in atto per creare nuovi spazi coltivabili, circa un terzo delle emissioni globali di gas a effetto serra sono da imputare all'agricoltura. A parte il disboscamento, le cause principali delle emissioni di gas a effetto serra imputate all'agricoltura sono l'utilizzo di fertilizzanti (38%) e l'allevamento animale (31%), sotto forma di metano e di protossido di azoto²¹.

L'abbandono di un sistema agroalimentare industriale e l'adozione di pratiche agricole sostenibili possono svolgere un ruolo molto importante nella lotta e nella prevenzione delle conseguenze negative. Un'agricoltura sostenibile riduce la dipendenza dai combustibili fossili, si basa su tecniche che conservano l'umidità e l'anidride carbonica del suolo, protegge il terreno dall'erosione, rallenta il processo di desertificazione e utilizza l'acqua in modo migliore. Slow Food è a favore di questo tipo di agricoltura perché ricopre un ruolo insostituibile nella lotta contro il cambiamento climatico.

20 Documento di posizione di Slow Food sulla Politica Agricola Comune (2011) *Verso una Nuova Politica Agricola Comune* disponibile su:

http://www.slowfood.com/slouroeurope/filemanager/position_docs/agriculture/PAC_LUNGO_ITA.pdf

21 Friends of the Earth UK (2007) *Food and Climate Change* disponibile su:

http://www.foe.co.uk/resource/briefings/food_climate_change.pdf

3.2.1 L'agricoltura

Una nuova agricoltura per il pianeta

C'è il bisogno urgente di pensare a nuove forme di agricoltura, una vera e propria *nuova agricoltura*. Metodi sostenibili che sappiano ripartire da quel poco (o tanto, dipende da dove ci si trova) sapere che non sia ancora stato cancellato dai metodi agroindustriali. Non si tratta di un ritorno al passato, ma piuttosto di un nuovo inizio che riparta dal passato, senza dimenticare gli errori commessi negli ultimi anni. Si tratta di far tornare produttive zone in cui l'attività agricola è stata abbandonata perché non era più conveniente secondo i criteri industriali, di salvaguardare, migliorare e diffondere quelle pratiche tradizionali che dimostrano che diversi modelli di produzione sono possibili; di ridare dignità e opportunità a chi è stato marginalizzato dalla globalizzazione dell'agricoltura.

Soltanto con una nuova agricoltura sostenibile e rispettosa tanto della tradizione millenaria quanto delle moderne tecnologie [...] si potrà aprire uno spiraglio di speranza per il futuro.

Fonte: Carlo Petrini (2005) *Buono, Pulito e Giusto. Principi di nuova gastronomia*.

Esistono diverse parole chiave che possono descrivere la "nuova agricoltura" proposta da Carlo Petrini nell'estratto sopra citato: ecologico, sostenibile, di piccola scala, locale, tradizionale. Il principio che le accomuna è il rifiuto di tutto ciò che è innaturale o che "introduce un artificio insostenibile nel rapporto tra l'uomo e l'ambiente".²²

Slow Food consiglia:

- **I pesticidi e i fertilizzanti chimici non sono sostenibili e dovrebbero essere evitati il più possibile.** Gli agricoltori dovrebbero ridurre l'utilizzo dei pesticidi e dovrebbero scegliere sistemi di lotta integrata dei parassiti basati principalmente su controlli biologici e fisici. Evitando i fertilizzanti chimici e gli erbicidi si aumenta la fertilità del suolo, la capacità di stoccaggio di carbonio e non si rischia di rimanere con il suolo brullo.
- **Si devono contrastare i metodi di produzione intensiva.** La priorità non deve essere di aumentare la produzione, ma di migliorare i metodi produttivi con lo scopo di renderli più "puliti". È necessario trattare il suolo come un organismo vivente che non può essere sfruttato. È importante sostenere l'agricoltura di piccola e media scala.
- **È preferibile coltivare varietà vegetali autoctone.** La loro sopravvivenza garantisce la biodiversità che consente l'autoregolazione del sistema natura. Queste piante fanno parte dell'ecosistema in cui sono nate e cresciute, assicurandone la sopravvivenza. Inoltre, le varietà industriali create con il solo scopo di aumentare le rese riducono la biodiversità e richiedono l'utilizzo di troppe risorse naturali per il completamento del loro ciclo vitale.
- **Si devono contrastare le monocolture.** Le monocolture causano l'impoverimento della biodiversità; facendosi largo per trovare spazio di crescita, spengono la flora e la fauna originarie dell'ecosistema locale.
- **Occorre sostenere pratiche agricole ecologiche.** I principi chiave dell'agroecologia comprendono il "riciclo delle sostanze nutritive e dell'energia

²² Petrini, C. (2010) *Terra Madre: come non farci mangiare dal cibo*.

dell'azienda agricola, piuttosto che l'introduzione di elementi esterni; l'integrazione tra colture e allevamento; la diversificazione delle specie e delle risorse genetiche degli agroecosistemi; l'attenzione alle interazioni e alla produttività di tutto il sistema agricolo, piuttosto che delle singole specie".²³ L'agroecologia è una disciplina ad alta intensità di conoscenza che poggia su tecniche che non vengono trasmesse dall'alto in basso, ma che sono sviluppate in armonia con il sapere dei contadini e attraverso la sperimentazione.²⁴

- **È necessario conservare i saperi tradizionali.** Per citare le parole del presidente di Slow Food, Carlo Petrini, l'agroindustria è diventata sia esecutore che vittima della produzione alimentare. Esecutore perché i metodi insostenibili promossi da questo modello produttivo hanno causato la scomparsa di molte tecniche produttive sostenibili che un tempo facevano parte dell'identità delle comunità che le praticavano. Vittima perché questi stessi metodi insostenibili, originariamente sviluppati per nutrire una popolazione mondiale in espansione, hanno trasformato l'agricoltura in un settore trascurato, completamente sconnesso dalle vite di miliardi di persone. L'agricoltura industriale ha distrutto aspetti vitali della conoscenza degli ecosistemi locali e delle tecniche agricole necessarie per una transizione verso un sistema alimentare post-industriale, libero dalla dipendenza dai combustibili fossili. La **produzione locale** favorisce la tutela delle tradizioni agricole e dei saperi tradizionali, in quanto i prodotti locali sono migliori se coltivati secondo tradizione.
- **Deve essere proposto un nuovo modello agricolo per l'Europa.** Quello attuale è un momento tipico per l'agricoltura europea in quanto è cominciato il processo di riforma della Politica Agricola Comune (PAC). Nel documento di posizione di Slow Food *Verso una Nuova Politica Agricola Comune*.²⁵ si fornisce un'accurata analisi della PAC con indicazioni per una riforma attenta alla salvaguardia dell'ambiente.

3.2.2 Produzione animale

Il settore dell'allevamento è uno dei principali responsabili dei problemi ambientali più gravi. I prodotti animali hanno generalmente un impatto sul clima superiore rispetto a quelli vegetali, con una produzione di anidride carbonica superiore di 2--30 Kg per ogni chilo di prodotto. I risultati emersi dal rapporto del Comitato Risorse per il Programma Ambientale delle Nazioni Unite suggeriscono che le politiche dovrebbero prestare maggiore attenzione alla produzione animale visto il legame con problemi quali il degrado del suolo, il cambiamento climatico, l'inquinamento atmosferico, la mancanza d'acqua, l'inquinamento idrico e la perdita di biodiversità. L'autorevole rapporto *Livestock's Long Shadow* pubblicato dalla FAO ci mette in guardia sottolineando che il contributo della produzione animale ai problemi ambientali ha raggiunto "proporzioni

²³ Altieri, M. (1995) *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture*.

²⁴ UN Special Rapporteur on the Right to Food (2011) *Report: Agroecology and the right to food*. Disponibile su: <http://www.srfood.org/index.php/en/component/content/article/1174-report-agroecology-and-the-right-to-food>

²⁵ Documento di posizione di Slow Food sulla Politica Agricola Comune (2011) *Verso una Nuova Politica Agricola Comune* disponibile su http://www.slowfood.com/sloweurope/filemanager/position_docs/agriculture/PAC_LUNGO_ITA.pdf

immense” e che “il suo potenziale contributo alla soluzione è ugualmente vasto”²⁶. Alla pubblicazione di questo rapporto nel 2006 sono seguiti innumerevoli libri, articoli scientifici e campagne che si sono occupate del problema. La conclusione comune sembra essere che l’impatto del settore animale sul clima è talmente significativo che deve essere affrontato con urgenza, specialmente alla luce delle allarmanti statistiche presentate al paragrafo 1.2.

Slow Food consiglia:

Slow Food non vuole un mondo senza carne, ma un sistema di produzione della carne completamente diverso da quello attualmente praticato nel mondo sviluppato, a favore di una riduzione dell’utilizzo di energia e della produzione di rifiuti, a sostegno delle pratiche produttive locali. In altre parole, vuole un sistema “buono, pulito e giusto”. Ecco cosa consiglia Slow Food:

- **Allevamento di razze animali autoctone.** Con il tempo queste razze si sono adattate al clima e alla geografia locale, evolvendosi in armonia con il luogo e i suoi abitanti. Grazie a questo adattamento, queste specie risultano più resistenti e non hanno bisogno di essere trattate continuamente con antibiotici e ormoni. Le razze autoctone devono essere favorite e tutelate proprio perché sono legate a una particolare zona geografica e a tradizioni specifiche, oltre che a un determinato contesto ambientale, sociale ed economico locale.
- Forme di allevamento che evitino la concentrazione eccessiva di capi di bestiame a favore di **attività di piccola o media scala.**
- Tecniche di allevamento **rispettose del benessere animale.** Per rispondere alla domanda crescente di carne prodotta velocemente e basso costo, i pascoli sono stati soppiantati da stalle permanenti e dall’impiego di mangimi. Gli animali vengono allevati in ambienti chiusi dove tutte le loro funzioni sono controllate dalla logica produttiva, senza possibilità di muoversi, nessuna libertà, con cicli vitali ridotti e trattamenti medici preventivi.
- Mangimi senza OGM e di qualità e, dove possibile, la pratica giornaliera del pascolo.
- Limitare gli antibiotici esclusivamente ai casi in cui non esistono altri rimedi efficaci e quando il trattamento è necessario per prevenire patologie riconosciute, mentre occorre vietare l’utilizzo di sostanze per la stimolazione della crescita o della produzione.

Slow Food è inoltre a favore di un consumo sostenibile di carne e di latticini (considerati separatamente nel capitolo sul consumo sostenibile).

²⁶ FAO (2006) *Livestock’s Long Shadow*. <http://www.fao.org/docrep/010/a0701e/a0701e00.HTM>

3.2.3 Slow Food in azione

Slow Food coordina e promuove una vasta gamma di progetti a sostegno dei piccoli produttori, con particolare attenzione per l'ambiente.

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità

Per tutelare e promuovere la biodiversità, la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus coordina e promuove progetti a sostegno dei piccoli produttori: i Presidi, i Mercati della Terra, l'Arca del Gusto e i Mille orti in Africa.

www.fondazione Slow Food.it

I Presidi Slow Food

I Presidi sono progetti che coinvolgono comunità di produttori nella protezione di razze autoctone, varietà vegetali e prodotti alimentari (pane, formaggio, salumi, vino, ecc.) in armonia con l'uomo e il paesaggio. Il loro obiettivo è salvare i prodotti tradizionali, artigianali e di qualità rafforzando le organizzazioni dei produttori, tutelando il paesaggio, proteggendo le tecniche e i saperi tradizionali, promuovendo modelli produttivi sostenibili da un punto di vista ambientale e sociale. Attualmente esistono oltre 300 Presidi in 53 Paesi, 192 dei quali sono presenti in Italia.

Gli obiettivi ambientali (difesa della biodiversità, miglioramento della sostenibilità dei prodotti, ecc.) sono fondamentali per tutti i Presidi. Ciascun disciplinare di produzione richiede ai produttori di eliminare o ridurre i trattamenti chimici, di garantire il benessere animale (utilizzando metodi di allevamento estensivi, concedendo maggiore spazio di movimento, senza nutrimento forzato), di proteggere, ove possibile, le razze locali e le varietà vegetali autoctone, di utilizzare imballaggi ecologici ed energie rinnovabili.

I due concetti fondamentali alla base della sostenibilità ambientale dei progetti dei Presidi sono la coltivazione di prodotti adatti alla zona di produzione e l'ottimizzazione delle tecniche di coltivazione. In generale quando si osservano gli ecotipi, le varietà e le specie vegetali autoctone si può notare un'interazione fondamentale tra il tipo di coltura e i fattori ambientali, in particolare il clima e il terreno. Solo quando crescono nel loro ambiente ideale le piante possono esprimere al meglio l'equilibrio tra qualità e quantità, con un fabbisogno ridotto di interventi esterni. Le coltivazioni crescono meglio nel loro habitat e possono fornire ottimi frutti in quantità ideali. Utilizzando un **disciplinare di produzione**, Slow Food intende aiutare ed sensibilizzare i produttori dei Presidi a concimare il terreno e controllare i parassiti e le malattie senza l'impiego di agenti chimici di sintesi, proponendo e attuando anche soluzioni alternative riguardanti sia le attrezzature che i metodi di coltivazione. Tutti i Presidi seguono i principi dell'agricoltura integrata e molti produttori hanno deciso di adottare metodi di coltivazione biologici, fino ad ottenere in alcuni casi la certificazione. I disciplinari dei Presidi riguardanti le razze animali e i loro prodotti assicurano metodi di allevamento sostenibili, il rispetto del benessere animale e la provenienza naturale dei mangimi. A volte le condizioni iniziali sono già quelle ideali (allevamento allo stato brado o semi-brado) e come tali dovrebbero essere mantenute. Più spesso i Presidi hanno lo scopo di favorire un passaggio graduale della filiera alla sostenibilità.

I disciplinari di produzione e le linee guida dei Presidi si trovano su *www.fondazione Slow Food.it/pagine/eng/presidi/pagina.lasso?-id_pg=84*

Terra Madre

È una rete, nata nel 2004 per iniziativa di Slow Food, che riunisce tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di **agricoltura, pesca, allevamento e produzione alimentare sostenibile in armonia con la natura, il paesaggio e la tradizione**. I primi nodi di questa rete sono state le comunità del cibo, cui si sono poi aggiunti i cuochi, i rappresentanti del mondo accademico, i giovani e i musicisti che oggi rappresentano 160 paesi. L'evento principale è il meeting biennale di Torino, seguito da incontri nazionali e regionali, nei quali i membri della rete possono riunirsi fisicamente, conoscersi, dialogare, scoprire che esistono problemi comuni; le esperienze locali emergono come possibili soluzioni da replicare altrove.

www.terramadre.org

Mille Orti in Africa

Il progetto è stato lanciato a Torino in occasione di Terra Madre 2010. Grazie a una grande mobilitazione internazionale, tra il 2011 e il 2012 saranno creati 1000 orti scolastici, comunitari e urbani in 27 Paesi del continente africano. Non saranno orti qualsiasi: le comunità locali privilegeranno **prodotti tradizionali** (ortaggi, frutta, erbe aromatiche e medicinali), useranno **tecniche sostenibili**, coinvolgeranno i giovani e si baseranno sul sapere degli anziani.

www.fondazione Slow Food.it/pagine/ita/orti/cerca.lasso?-id_pg=30

Rivista Slowfood

Il numero di febbraio 2009 della rivista *Slowfood* è stato dedicato all'impatto ambientale del consumo di carne con un'ampia sezione intitolata "*La carne è debole*", diversi articoli sul consumo di carne e le sue conseguenze, sulle alternative, sul benessere animale e sui modi migliori per scegliere carne di qualità, oltre che interviste sull'argomento a Michael Pollan e Satish Kumar.

<http://editore Slow Food.it/editore/ita/prodotti.lasso?cod2=00027>

3.4. Food miles e filiera corta

Le grandi distanze percorse dal cibo sono uno degli elementi distintivi dell'economia globalizzata: e, a causa del massiccio uso di combustibili fossili, sono responsabili di grandi quantità di emissioni di gas a effetto serra. L'espressione ormai familiare di *food miles* viene ancora utilizzata per descrivere la distanza che il nostro cibo percorre prima di raggiungere la nostra tavola. Tuttavia, le lunghe distanze non pesano sulle emissioni solo con il trasporto, ma anche con lo stoccaggio (spesso in ambienti refrigerati) e con l'imballaggio degli alimenti, aumentando così l'impatto sull'ambiente.

Slow Food consiglia:

La diffusione del concetto del chilometro zero è di importanza fondamentale, con la filiera corta si riducono drasticamente le emissioni. Questa soluzione prevede la vendita e la distribuzione diretta da parte di agricoltori e produttori ai consumatori.

- **Incoraggiare la filiera corta.** Le economie locali consentono di saltare gli intermediari della catena di distribuzione. È importante sviluppare forme di agricoltura urbana e di vendita diretta nelle campagne, mediante i mercati contadini e diversi tipi di gruppi di acquisto. Chi fa parte di questi gruppi può comprare direttamente dai coltivatori, fare ordini online e prelevare la merce nei punti di raccolta locali.

- Favorire l'accesso a prodotti locali e sostenibili.
- Appoggiare soluzioni che stabiliscano un rapporto tra i produttori e i consumatori, come i GAS
- Promuovere progetti di agricoltura urbana.
- Promuovere produzioni di piccola scala, locali e di qualità.

3.4.1 Slow Food in azione

Slow Food organizza eventi per avvicinare i consumatori ai produttori, riducendo il numero di intermediari del mercato alimentare e quindi abbassando i costi ambientali di trasporto, imballaggio e stoccaggio.

Mercati della Terra

I Mercati della Terra rappresentano una rete internazionale di mercati contadini creati secondo i principi di Slow Food. Il Mercato della Terra ospita unicamente piccoli agricoltori e produttori artigianali che vendono solo i loro prodotti, con la possibilità di spiegarne la qualità e di assumersi direttamente la responsabilità del loro lavoro. I Mercati della Terra non sono solo un luogo dove fare la spesa, ma l'occasione di partecipare ad attività educative e laboratori. I mercati si attengono ad una serie di linee guida che prendono in considerazione, con una certa flessibilità, le diverse condizioni economiche e culturali dei paesi appartenenti alla rete internazionale. I prodotti sono **locali, di stagione, ottenuti con tecniche sostenibili e rispettose dell'ambiente e venduti a prezzi equi che danno la giusta remunerazione ai produttori e sono trasparenti per i consumatori**. Questi mercati sono buoni, puliti e giusti.

www.mercatidellaterra.it

Agricoltura urbana: il progetto Nutrire Milano

Lo scopo del progetto (che prevede la collaborazione tra Slow Food e l'Università degli Studi di Milano) è quello di progettare un sistema di servizi e infrastrutture per ridefinire le caratteristiche territoriali dell'area metropolitana milanese (città e Parco Agricolo Sud Milano) in funzione della creazione di una filiera agroalimentare efficiente ed efficace, che dia forma ad uno scenario di agricoltura urbana sostenibile e innovativa.

Il progetto ha l'obiettivo di supportare le buone pratiche e le risorse esistenti (agricoltura e trasformazione) e di creare nuovi servizi (distribuzione). Il progetto consegnerà alla città un nuovo assetto infrastrutturale e di servizi per creare relazioni dirette di scambio con il Parco Agricolo Sud Milano e le sue risorse, definendo così un modello agroalimentare metropolitano di eccellenza.

3.5 Consumo sostenibile: verso un nuovo consumatore

Un numero crescente di ricerche suggerisce che se vogliamo ridurre considerevolmente l'impatto ambientale della produzione alimentare dobbiamo non solo affrontare il problema di *come* produciamo, distribuiamo e lavoriamo il cibo, ma anche di *quale* cibo mangiamo. Tornando all'esempio della carne, una riduzione del 60% del consumo di carne in Europa porterebbe a una riduzione delle emissioni di metano e di N₂O, anche delle emissioni di N₂O derivanti dalle coltivazioni per il consumo animale oltre i confini europei²⁷. Gli attuali ritmi di consumo della carne sono allarmanti e le previsioni future

²⁷ Stockholm Environment Institute and Friends of the Earth (2009) *The 40% Study Mobilising Europe to achieve climate justice* disponibile su: http://www.foeeurope.org/climate/FoEE_SEI_40_study_summary_Dec09.pdf

non sono da meno: secondo la FAO, la domanda globale di carne e latte è destinata a raddoppiare entro il 2050²⁸. Se prendiamo l'Italia come esempio, ogni individuo consuma una media di 250 grammi di carne al giorno, per un totale di 92 chili all'anno. Per una dieta salutare, il fabbisogno consigliato è di circa 500 grammi alla settimana.²⁹

Il consumatore come “co-produttore”

La produzione alimentare industriale attira un solo tipo di consumatore: un consumatore inconsapevole e preoccupato solo di certi parametri, il più importante dei quali è il rapporto prezzo-quantità. Questo sistema trae beneficio dalla pigrizia del consumatore che non vuole essere coinvolto in scelte collettive e individua solo alcune variabili, ignorando tutte le altre³⁰. Secondo la visione di Slow Food, le economie locali possono trasformare l'atto del consumo, che è diventato impersonale, smodato e insoddisfacente, in una scelta attiva. Slow Food ha coniato il termine “**co-produttore**” per descrivere un nuovo tipo di consumatore che si riappropria della consapevolezza delle proprie scelte e stabilisce un legame diretto col proprio cibo e con chi lo produce. Il co-produttore sa riconoscere il valore del cibo e può scegliere di remunerarlo adeguatamente. Questo perché la vicinanza fisica (o virtuale) ai luoghi di produzione aiuta il consumatore a sentirsi maggiormente coinvolto nel processo che porta il cibo in tavola. Avendo più informazioni a disposizione, il consumatore impara ad apprezzare un cibo molto diverso da quello prodotto dall'agro-industria. I consumatori possono diventare co-produttori solo se il contesto viene localizzato.

Il cambio di paradigma proposto da Slow Food riveste un'importanza fondamentale in termini ambientali: il potere di acquisto del consumatore può condizionare pesantemente i metodi di produzione e distribuzione e, nel nostro contesto specifico, influenzare la diffusione di metodi eco-compatibili. Di conseguenza, ecco cosa consiglia Slow Food:

- **Responsabilizzare i consumatori e sensibilizzarli sulle conseguenze delle loro scelte alimentari.** Dato che una maggiore consapevolezza dei consumatori è uno strumento importante per influenzare il mercato e la produzione, Slow Food vorrebbe che i consumatori assumessero un atteggiamento più responsabile e informato. È necessario che sappiano quali effetti possono avere le loro scelte alimentari sulla propria salute, sull'ambiente e sul sistema alimentare.
- **Fornire informazioni sulle misure concrete da intraprendere.** Occorre incoraggiare i consumatori a compiere dei piccoli passi verso un cambiamento delle loro abitudini alimentari a favore di una dieta sostenibile, limitando in particolare la quantità di carne e di latticini. I passi da compiere sono i seguenti:
 - **Comprare prodotti locali.**
 - Optare per i mercati contadini o per soluzioni di approvvigionamento che riducano la distanza tra produttore e consumatore.
 - Controllare sempre la provenienza degli alimenti e quale distanza hanno percorso.

28 FAO (2009) *The State of Food and Agriculture*. <http://www.fao.org/docrep/012/i0680e/i0680e.pdf>

29 Slow Food/EuropAid Publication *Diamoci un taglio!* Disponibile su:

www.slowfood.it/slowweb/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/scarica-le-guide-al-consumo-responsabile-slow-food

30 Masini S. and Scaffidi C. (2008) *Sementi e Diritti*.

- Cercare di acquistare prodotti biologici.
- Comprare **meno carne** e carne di migliore qualità (prodotta localmente con allevamento estensivo), evitando quella industriale. Variare i tipi di animali e le razze, scegliendo carni e tagli alternativi. Scegliere la carne dei consorzi, delle associazioni o aziende con disciplinari rigidi sulla dieta e il benessere animale, che forniscono informazioni chiare sulla tracciabilità dei prodotti. **Leggere attentamente le etichette.**
- Mangiare più cereali, verdure e legumi invece di carne e latticini³¹.
- Evitare, se possibile, le grandi catene di supermercati.
- Comprare prodotti **stagionali** e freschi.
- Evitare i prodotti imballati, se possibile, oppure scegliere prodotti con un packaging ridotto o eco-compatibile. Sarebbe meglio dare la preferenza ai prodotti con vuoto a rendere, imballaggio riutilizzabile o riciclabile ed evitare quelli con un eccesso di imballaggio.
- Ridurre i rifiuti comprando ciò che si pensa che sarà effettivamente consumato. Comprare solo carne e alimenti freschi in una quantità che possa essere consumata in tempi brevi.

3.5.1 Slow Food in azione

Educazione alimentare

Educare, per Slow Food, significa promuovere fra i giovani, gli adulti e i bambini il **piacere del cibo**, la riscoperta della convivialità, la consapevolezza delle scelte di acquisto e il **rispetto delle stagioni**. Significa valorizzare la diversità dei sapori e dei luoghi attraverso corsi, eventi, seminari, giochi, campagne di sensibilizzazione e pubblicazioni. Con i Master of Food per gli adulti, gli Orti in Condotta nelle scuole, i Laboratori del Gusto durante gli eventi, Slow Food avvicina il grande pubblico all'educazione alimentare e del gusto giocando con i sensi e dando spazio alla creatività. Diversi progetti saranno descritti più avanti.

www.slowfood.it/educazione

Manifesto Slow Food per l'Educazione

http://www.slowfood.com/education/filemanager/resources/manif_edu_ita.pdf

Le guide al consumo responsabile di Slow Food

Slow Food ha pubblicato quattro guide in una serie intitolata "Mangiamoli Giusti" per educare i consumatori a fare la spesa in maniera sostenibile, rispettando la stagionalità e la qualità. Queste guide si occupano di acquacoltura, insegnano a comprare il pesce e la carne e a sostituire di tanto in tanto le proteine animali con i legumi e le proteine vegetali. Considerando che le nostre scelte alimentari hanno implicazioni ambientali, sociali ed economiche, le guide di Slow Food offrono consigli semplici e diretti su come fare la spesa, fornendo anche ricette e curiosità.

www.slowfood.it/sloweb/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/scarica-le-guide-al-consumo-responsabile-slow-food

³¹ In Bocca al Lupino, Guida Slow Food al consumo responsabile. Disponibile su: <http://www.slowfood.it/sloweb/C2744B880a41b1C0A7myT1FC4402/scarica-le-guide-al-consumo-responsabile-slow-food>

Colmare le lacune con gli eventi Slow

Giunto nel 2010 alla sua ottava edizione, il **Salone Internazionale del Gusto** è una mostra-mercato che si tiene a cadenza biennale a Torino, organizzata in collaborazione con la Regione Piemonte e la Città di Torino. Aperta al grande pubblico, dà spazio e visibilità alle produzioni di qualità del comparto enogastronomico mondiale. Attraverso i Laboratori del Gusto, gli Appuntamenti a Tavola, le Cucine del Mondo, l'Enoteca, il Teatro del Gusto e i Mercati il visitatore può vivere un'esperienza a 360° gradi di quello che è stato definito "il villaggio globale del cibo".

www.salonedelgusto.it

Cheese è la principale manifestazione biennale dedicata ai formaggi di qualità provenienti da tutto il mondo: a settembre 2011 si è celebrata la sua ottava edizione. Si tiene, ad anni alterni rispetto al Salone del Gusto, nella città di Bra (Cn), sede del movimento Slow Food. Cheese ospita un grande mercato dei formaggi all'aperto che si dipana per le vie e le piazze cittadine, dando largo spazio ai prodotti caseari dei Presìdi Slow Food e alle iniziative didattiche per far conoscere e apprezzare le forme del latte.

www.slowfood.it/cheese

Slow Fish è il salone internazionale sul pesce e sulla pesca sostenibile, organizzato da Slow Food a Genova. Il mare, a dispetto di quello che potrebbero pensare in tanti, non è una fonte inesauribile di cibo. A Slow Fish attraverso percorsi educativi, Laboratori del Gusto, il mercato e i convegni si affrontano problemi legati alle aree umide, alle acque dolci e al mare. Nel 2011 si è svolta la quinta edizione.

www.slowfish.it

Consumo collettivo

Slow Food non si concentra solo sul comportamento del singolo consumatore. Un avvicinamento dell'alimentazione pubblica ai criteri di una dieta sostenibile porterebbe grandi benefici per la nostra salute, per la biodiversità e per il clima. A questo proposito, Slow Food ha lanciato diversi progetti nelle scuole e negli ospedali, tra cui:

Il progetto Dream Canteens

Una delle missioni principali di Slow Food è quella di promuovere la qualità del cibo quotidiano con un impatto positivo per la salute e per lo stile di vita degli individui e delle comunità. Si cerca di raggiungere l'obiettivo attraverso una serie di iniziative e di progetti educativi, con particolare attenzione sull'introduzione di cibo buono, pulito e giusto nelle mense pubbliche di scuole, ospedali e aziende.

In Europa, questa idea ha portato alla creazione della rete **European Schools for Healthy Food**, i cui obiettivi principali sono:

- Migliorare i pasti serviti nelle scuole, fornendo cibo più fresco, gustoso ed equilibrato.
- Promuovere la convivialità a tavola.
- Incoraggiare l'educazione al gusto all'interno e all'esterno della classe e durante i pasti per una migliore comprensione delle scelte alimentari.
- Rispettare l'ambiente con una produzione sostenibile, la riduzione dei rifiuti alimentari e il riciclaggio.
- Mangiare cibo stagionale, locale e sostenibile e promuovere la filiera corta.
- Sviluppare gli orti scolastici e utilizzarne i prodotti nella mensa scolastica.
- Organizzare visite per conoscere i produttori e i luoghi dove lavorano.

- Presentare le tradizioni alla base di ciascun piatto.
- Formare il personale della mensa.
- Promuovere lo scambio e il gemellaggio tra le scuole che fanno parte della rete.

Negli Stati Uniti nel settembre 2009 sono stati organizzati più di 300 Eat-In (pasti condivisi in spazi pubblici) per lanciare la campagna di Slow Food USA "Time for Lunch campaign", una spinta a migliorare il cibo che oltre 31 milioni di bambini mangiano a scuola ogni giorno e a fare pressione sul Congresso affinché faccia qualcosa di concreto per prevenire l'obesità infantile e altre patologie anticipandola revisione del Child Nutrition Act del 2010. Ai legislatori è stato chiesto di aggiungere almeno 1 miliardo di dollari per rafforzare le norme in campo alimentare e aiutare le scuole ad avviare i programmi dalla fattoria alla scuola. Oltre 150.000 persone hanno scritto o firmato una petizione a sostegno della campagna. Nell'agosto 2010 il Senato ha approvato l'Healthy, Hunger-Free Kids Act, inserendo altri 4,5 miliardi di dollari da investire nell'arco di dieci anni in programmi di alimentazione dei giovani, compreso il programma National School Lunch. Al momento della pubblicazione, la Camera deve approvare il progetto di legge il 30 settembre.

Slow Food Francia ha lanciato la propria campagna "Haute Qualité Alimentaire" per migliorare i servizi di ristorazione collettiva in diverse città del paese, con la collaborazione delle istituzioni locali, come i comuni di Millau e Bègles. Ha inoltre realizzato un video sulle buone pratiche nelle mense scolastiche e ha organizzato un campus estivo nel 2009 sul tema della ristorazione collettiva negli ospedali, nelle scuole e nelle aziende. Con le sue iniziative a livello locale, la condotta Slow Food Bayonne lavora da diversi anni con le scuole elementari per migliorare la qualità del cibo servito nelle loro mense. Attualmente, a più di 4.000 alunni sono serviti pasti scolastici forniti da una cooperativa sociale che impiega sia disoccupati che persone disabili, utilizza prodotti provenienti da un raggio massimo di 30 Km e comprende almeno un pasto totalmente biologico alla settimana.

Slow Food Italia ha condotto un'indagine sulla qualità del cibo servito nelle scuole di tutto il Paese e ha redatto il Manifesto delle mense buone, pulite e giuste. Inoltre sta collaborando con l'Assessorato all'Istruzione della Regione Piemonte e l'Università di Scienze Gastronomiche per migliorare i servizi di ristorazione delle università. Slow Food Italia ha redatto una carta dei diritti al piacere, alla convivialità e alla qualità del cibo per i malati in collaborazione con l'Assessorato all'Agricoltura e all'Assessorato alla Sanità della Regione Piemonte e il reparto oncologico dell'ospedale San Giovanni di Torino, spiegando i principi base della dieta per i pazienti ospedalieri.

Attualmente è operativo il programma per le mense buone, pulite e giuste sia nel suddetto ospedale che all'Alice Hospital di Darmstadt, Germania. Il programma dell'Alice Hospital ha sviluppato delle linee guida per la valutazione dei produttori e dei loro prodotti e al momento offre ai propri pazienti cibo buono e salutare, incoraggiando la crescita di una rete di produttori locali.

Orti scolastici

Slow Food USA ha dato il via al primo progetto nazionale sugli orti scolastici nel 2001. I partecipanti al progetto hanno creato un orto nel terreno della scuola dove i bambini hanno potuto coltivare i propri alimenti, apprendere le tecniche di orticoltura e stimolare i sensi. Per lanciare il progetto in tutta la nazione, è stato creato un Comitato Educativo e in soli due anni sono nati ben 30 orti scolastici in tutti gli Stati Uniti. Da allora, il progetto *Garden-to-Table* è stato ampliato arrivando a comprendere programmi di cucina dopo-scuola e visite alle aziende agricole.

L'iniziativa si è presto diffusa anche in Europa. Al Congresso Internazionale di Slow Food nel 2003 è stato deciso che ogni condotta nel mondo dovesse impegnarsi a promuovere il progetto

degli orti scolastici. Nel 2006, il Congresso Nazionale di Slow Food Italia tenutosi a Sanremo ha approvato la creazione di 100 orti in tutto il Paese. Attualmente in Italia esistono più di 125 orti scolastici che fanno parte del programma nazionale *Orti in Condotta*, che prevede un corso di studio triennale per l'educazione sensoriale, ambientale, e al consumo, oltre a lezioni sulla cultura alimentare e le aree locali di produzione. I docenti scolastici ricevono la formazione adeguata per insegnare il programma e collaborano con genitori e nonni per sostenere il progetto. Attualmente esistono oltre 180 orti scolastici in tutto il mondo.

Gli orti scolastici insegnano gli stessi argomenti, adattandosi alla cultura locale di ciascun Paese. Slow Food considera le scuole con gli orti parte di un'unica vasta rete di comunità di apprendimento. Gli orti scolastici si attengono ai tre principi fondamentali di Slow Food, del *buono, pulito e giusto*. Sono *buoni* perché prevedono laboratori dove si insegna ai bambini e ai loro genitori ad apprezzare le caratteristiche sensoriali del cibo e a pretendere la qualità delle mense scolastiche. Sono *puliti* perché i giovani imparano ad utilizzare metodi di produzione biologici e biodinamici, a cercare le sementi delle varietà locali di frutta e ortaggi e a ridurre le distanze favorendo i prodotti locali. Sono *giusti* perché incoraggiano la trasmissione della conoscenza da una generazione all'altra, riconoscendo il ruolo sociale degli anziani e dei volontari, valorizzando il lavoro dei contadini e stabilendo legami con progetti simili nei paesi in via di sviluppo.

3.6 Cibi trasformati: un pericolo per la salute e per l'ambiente

La globalizzazione ha determinato la transizione da una dieta basata sui prodotti locali e di stagione al consumo di alimenti trasformati a livello industriale, causando sempre più patologie legate all'alimentazione e un progressivo allontanamento da sani stili di vita.

Ambiente: da un punto di vista prettamente ambientale, serve molta energia per trasformare gli alimenti. Le autorità svedesi hanno commissionato all'Istituto Svedese per il Cibo e la Biotecnologia di condurre un'Analisi del Ciclo di Vita (LCA) di snack e soft drink per quantificare il loro impatto in termini di emissioni di gas serra e di utilizzo di energia³². I prodotti esaminati erano le patatine in sacchetto, i dolci e i soft drink. È risultato, ad esempio, che la produzione di patatine è responsabile delle emissioni di 2,2 kg di CO₂ per chilo di prodotto, circa 20 volte di più rispetto all'impatto derivato dalla produzione della sola materia prima (le patate).

Salute: centinaia di milioni di individui nelle nazioni industrializzate soffrono di malnutrizione. Spesso il fenomeno non è visibile, ma la malnutrizione può anche essere accompagnata da obesità dovuta al consumo di cibi molto elaborati ma a basso contenuto di nutrienti essenziali³³. La situazione nei Paesi dell'Unione Europea mostra chiaramente un paradosso: su una popolazione totale di poco meno di 500 milioni di abitanti, 42 milioni vivono in condizioni di grave privazione (Eurostat, 2010), oltre 250 milioni sono sovrappeso (Commissione Europea, 2010) e il 15,5% è obeso (Commissione Europea, 2010). Come è potuto succedere? In generale, le persone che vivono nelle città sono sempre più distaccate dai luoghi di produzione del cibo, e quindi si trovano a comprare prodotti imballati e altamente trasformati senza capire le conseguenze di

32 Nilson, Sund and Floren (2011). *The environmental impact of the consumption of sweets, crisps and soft drinks*. Disponibile su <http://www.scp-knowledge.eu/knowledge/environmental-impact-consumption-sweets-crisps-and-soft-drinks>

33 Post Carbon Institute (2009) *The Food and Farming Transition: Toward a Post-Carbon Food System*

queste abitudini per la loro salute e i costi ambientali. La pubblicità promuove un cambiamento poco salutare di gusti e dei comportamenti dei consumatori. La facilità nel reperire cibi “saporiti” (ovvero ricchi di sodio, grassi saturi, acidi grassi trans e zuccheri semplici) e le strategie della comunicazione favoriscono le catene dei supermercati a discapito delle produzioni locali. Questo causa l’omologazione dei gusti e l’erosione della varietà alimentare.

Slow Food consiglia:

Dobbiamo combattere l’errata concezione che **un cibo sano è costoso** e che, in tempi di crisi, l’unica soluzione possibile sono i fast-food o i prodotti trasformati e di bassa qualità che si comprano nei discount. Slow Food crede che sia necessario seguire due semplici regole: cercare la qualità al di fuori del sistema consumistico e riscoprire le buone pratiche a livello domestico.

Regola n° 1: per uscire dal sistema occorre passare a **canali distributivi alternativi**. In ogni città e paese ci sono mercati dove i consumatori possono acquistare prodotti di qualità direttamente dai coltivatori a prezzi vantaggiosi. La **stagionalità** degli alimenti deve essere rispettata, i prodotti di stagione costano di meno.

Regola n° 2: per rispettare le buone pratiche a livello domestico, i consumatori devono recuperare le loro **conoscenze tradizionali** ormai dimenticate; basti pensare ai tagli della carne: la perdita delle tecniche artigianali nei macelli industriali ha portato a scartare una grande quantità di carne commestibile. I tagli meno pregiati non vengono più richiesti perché i consumatori non sono più abituati a mangiarli e non sanno come cucinarli. Eppure scegliere tagli meno popolari di carne di maggiore qualità (prodotta localmente, biologica e proveniente da animali allevati a terra) significa risparmiare denaro guadagnandoci in salute.

Adattato da Petrini (2010), Terra Madre

Come raccomandazione generale, ai consumatori si consiglia, per citare Anna Lappé, di “**cercare il cibo vero**”³⁴, fondamentale per migliorare il nostro benessere e la nostra alimentazione oltre che la salute dell’ambiente.

34 Lappé, A. (2010) *Diet for a Hot Planet*, p. 204.

3.6.1 Slow Food in azione

La campagna \$5 Challenge

Slow Food USA ha lanciato la campagna \$5 Challenge come risposta alla difficoltà di accedere a frutta e verdure fresche e al numero crescente di Americani che preferisce i fast food ai pasti cucinati in casa. Il \$5 Challenge Day of Action si è tenuto il 17 settembre 2011, giorno in cui si sono svolti centinaia di incontri in tutta la nazione sul tema dei pasti buoni, puliti e giusti per meno di 5 dollari a persona. Alla gente è stato chiesto di impegnarsi a cucinare un pasto Slow Food con una spesa massima di 5 dollari o di organizzare un pasto per la comunità dove i commensali dovevano pagare non più di 5 dollari. La campagna \$5 Challenge è anche una risposta alla preoccupazione diffusa per le abitudini alimentari poco salutari della nazione americana e per l'impatto del sistema alimentare industriale sulla comunità e sul benessere animale e dell'ambiente. La campagna \$5 Challenge è stata un'occasione per le comunità di incontrarsi, condividere un pasto e dialogare su cosa occorre cambiare nel loro sistema alimentare locale. A livello nazionale, la campagna ha messo in luce le difficoltà che molte persone devono continuamente affrontare per procurarsi cibo salutare e sostenibile, dall'impossibilità di avere accesso a frutta e verdure sempre più costose al prezzo sempre più basso di soft drink e cibo spazzatura.

www.slowfood.com/international/slow-stories/106761/taking-back-the-value-meal

3.7 Sprechi alimentari

Ogni anno nell'Unione Europea circa 90 milioni di tonnellate di cibo (179 kg pro capite) sono sprecate. Il 42% degli sprechi avviene a livello domestico, il 39% nel settore manifatturiero (Commissione Europea, 2010). Le proiezioni future indicano che, entro il 2020, il numero di milioni di tonnellate di cibo sprecate annualmente salirà a 126. I dati riportati dipingono un quadro particolarmente preoccupante e paradossale: accanto alla follia degli sprechi, infatti, aumenta il numero di quanti non possono accedere a un'alimentazione adeguata. Secondo i dati del 2008, ad esempio, nell'Unione Europea circa 81 milioni (il 17% della popolazione) di persone erano a rischio povertà e 42 milioni vivevano in condizioni di estrema privazione (Eurostat, 2010).

Buttare via il cibo significa sprecare le risorse utilizzate per la sua produzione, l'imballaggio, il trasporto e lo stoccaggio, ovvero la terra, l'acqua, l'energia. Produrre alimenti che poi non saranno consumati causa inutili emissioni di CO₂ oltre che la perdita di valore economico del cibo prodotto³⁵.

Ridurre i rifiuti alimentari è una sfida importante che Slow Food ha raccolto perché ritiene che sia imperativo ridurre al minimo gli sprechi.

Slow Food consiglia:

- Organizzare campagne di sensibilizzazione e di informazione pubblica rivolte a settori specifici e ai **consumatori**. Questi ultimi devono imparare a sfruttare al meglio il cibo che comprano riducendo gli sprechi.

³⁵ FAO (2011) *Global Food Losses and Food Waste*. Disponibile su:
http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf

- Sollecitare i legislatori (a livello internazionale, nazionale e regionale) a fare della riduzione degli sprechi una priorità ed un elemento chiave di tutte le politiche in materia alimentare, agricola e sociale.
- Non sprecare gli avanzi dell'industria alimentare, dell'industria della ristorazione e del settore pubblico. È necessario promuovere programmi di redistribuzione del cibo che convogliano gli scarti agli enti di beneficenza, come le **banche del cibo**.

3.7.1 Slow Food in azione

Last Minute Market

Last Minute Market, lo spin-off no-profit dell'Università di Bologna, è un'organizzazione che collabora a stretto contatto con Slow Food. LMM ha pubblicato una "Dichiarazione congiunta contro lo spreco" in collaborazione con l'Istituto Ambientale di Stoccolma, ANDES (Francia), Food Cycle UK e il movimento danese 'Stop Wasting Food'. La dichiarazione è stata presentata al Parlamento Europeo e mira a sensibilizzare le istituzioni europee sullo spreco del cibo, con lo scopo di ridurlo del 50% entro il 2025 e di farlo diventare una priorità nell'agenda comunitaria.

Il testo della "Dichiarazione congiunta contro lo spreco" si trova su:

www.lastminutemarket.it/media_news/wp-content/uploads/2010/12/JOINT-DECLARATION-FINAL-english.pdf

Rivista Slowfood

Il numero di giugno 2010 della rivista *Slowfood* è stato dedicato alla discussione del problema degli sprechi con una vasta gamma di articoli sull'argomento.

<http://editore.slowfood.it/editore/ita/prodotti.lasso?cod2=00027>

w w w . s l o w f o o d . i t

Financed by the European Union

The contents of this publication are the sole responsibility of the author and the European Commission is not responsible for any use that may be made of the information contained therein.

