

Il contributo di Slow Food  
al dibattito  
sulla sostenibilità  
del sistema alimentare

NOVEMBRE 2013



## 1• SOSTENIBILITÀ: DEFINIZIONE E ORIGINE

Il concetto di sostenibilità può essere definito come la proprietà di essere ecologicamente compatibile, economicamente efficiente, socialmente equo e culturalmente accettabile. È legato all'idea di tempo e durata. Quanto tempo può durare un'azione, una produzione o un sistema che dipende da determinate risorse (umane, economiche o naturali)? Durerà il periodo per il quale è stato progettato e finché sarà in grado di rigenerare le risorse che utilizza. L'idea classica di produzione industriale si fonda su due soli pilastri (capitale e lavoro) e tiene conto esclusivamente della sostenibilità economica, in una visione rigida e riduzionista. Le considerazioni di natura ambientale e sociale sembrano essere sconosciute o di nessun interesse. L'idea di sostenibilità, al contrario, è complessa e si poggia su diversi pilastri. Basta ignorarne uno solo (ambientale, sociale o economico) perché la sostenibilità diventi irraggiungibile.

È giunto il momento per tutti, produttori, commercianti, istituzioni, associazioni e cittadini, di chiedersi se il modo in cui viviamo è sostenibile e attuare le misure necessarie per rendere misurabile la sostenibilità. Che i nostri stili di vita non siano più sostenibili è ormai un dato comprovato. Se vogliamo valutare la sostenibilità alimentare, sono tante le domande da porsi. Dobbiamo chiederci quali sono le conseguenze ambientali delle scelte alimentari che compiamo, dal campo al tavolo, interrogarci sulla sicurezza del cibo che mangiamo e sulle condizioni di lavoro di chi lo produce. La responsabilità della sostenibilità è condivisa da tutti: contadini, trasformatori, politici e cittadini possono influenzare il sistema alimentare attraverso le loro decisioni.

## 2• DALLA SOSTENIBILITÀ ALLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE: “BUONO, PULITO E GIUSTO”

La riflessione sul significato della “qualità alimentare”, avviata da Slow Food oltre 10 anni fa, ci ha portati a una definizione complessa, che in un certo senso ripercorre le tappe dell'altrettanto complessa definizione di sostenibilità elaborata nel tempo da noi e altri: un sistema sostenibile dev'essere soddisfacente nel suo complesso, ma anche, singolarmente, da un punto di vista sociale, culturale, ambientale ed economico.

Se entriamo nel dettaglio, tuttavia, l'espressione “qualità alimentare” è da considerarsi ridondante. Se al cibo manca la qualità, non può nemmeno essere considerato cibo. Nel prossimo futuro, attraverso la cultura, dovremo fare nostra questa idea. Occorre inoltre iniziare a capire che un'economia verde è l'unica economia degna di questo nome e che i sistemi finora attuati non sono più sensati. L'economia che pensavamo fosse l'unica possibile ha sprecato risorse sociali, ambientali ed economiche.

Il cibo deve essere **buono, pulito e giusto**. Se non è nutriente, nel senso più ampio del termine, per la persona, la società e l'ambiente, allora non può essere considerato cibo.

**Buono:** buono è ciò che piace. E ciò che piace dipende dalla sfera sensoriale, che a sua volta è fortemente influenzata da fattori personali, culturali, storici e socio-economici. È un concetto estremamente soggettivo, così come lo sono i due fattori essenziali per definire cosa è buono. Il primo è il gusto, che è personale e legato alla sfera sensoriale di ciascuno di noi, il secondo è la conoscenza, aspetto culturale e legato all'ambiente e alla storia di comunità, tecniche e territori.

La sensorialità dell'uomo è oggi attaccata da una molteplicità di stimoli, dalla riduzione di tempo disponibile per selezionarli e percepirla, e da alcuni metodi di produzione industriale che alterano i sapori naturali, ingannandoci. Per reagire, diventa fondamentale rieducare i sensi e mantenerli in costante allenamento, così come è altrettanto importante riprendere possesso delle proprie radici culturali.

Il sapore e l'aroma di un alimento sono il frutto della competenza del produttore e della scelta di materie prime, ingredienti freschi e metodi di produzione che non devono alterarne l'integrità. Il principio del “buono” si riferisce a una dieta fresca, sana, stagionale e ricca di gusto, radicata in una cultura locale. Occorre dunque portare alla luce la cultura alimentare per comprendere se un cibo è buono.

Nessuno ha il diritto di giudicare il cibo degli altri sulla base del proprio gusto “culturale”. Questo rispetto è difficile da mettere in pratica ed è il primo ostacolo e la prima fonte di errore quando si tenta di organizzare azioni internazionali per proteggere o sostenere prodotti, sistemi agricoli o gruppi sociali.

Visto da un'altra prospettiva, il concetto di “buono” è legato al piacere e al godimento del cibo, di cui l'uomo è alla costante ed ingenua ricerca, anche quando il cibo scarseggia: è un comportamento fisiologico e istintivo, che tuttavia è in qualche modo respinto dalla nostra società. Questo rifiuto ha ostacolato la ricerca del buono, porgendo invece il fianco alla produzione alimentare industriale che ha finito per fondere il concetto di “buono” con l'idea di sicurezza del cibo.

Il piacere è un diritto dell'uomo poiché è intrinseco nella fisiologia umana: non possiamo evitare di provare piacere quando mangiamo. Rifiutare il piacere, nella convinzione che accompagni solo l'abbondanza, è un grave errore strategico. Le culture tradizionali hanno creato un ricco patrimonio di ricette e modalità di preparazione e trasformazione di cibo locale o facilmente accessibile; questo è vero persino nelle aree del mondo che oggi sono maggiormente minacciate dai problemi della malnutrizione.

Il processo di conversione dalla produzione alimentare locale, su piccola scala e incentrata sulla comunità, alla produzione su larga



scala, orientata alle esportazioni e monoculturale, ha causato il declino di tradizioni, culture e piaceri associati da secoli a produzioni e mercati radicati nelle comunità, compromettendo l'esperienza e la gioia, da sempre celebrata, della condivisione del cibo prodotto da mani locali.

Per concludere, il buono, come obiettivo, ha una connotazione politica e richiede il recupero della sensorialità come atto fondante di un nuovo modo di pensare e agire, oltre al rispetto per le altre culture attraverso la comprensione delle categorie di altri popoli. Questi passaggi possono aiutarci a comunicare e collaborare a favore delle comunità del mondo che producono cibo. "Buono" è rispetto per gli altri e per noi stessi, impegnarsi affinché diventi un diritto di tutti fa parte della nostra missione civile.

**Pulito:** il secondo prerequisito di un prodotto di qualità richiede che sia "pulito". Questo è un concetto molto meno relativo rispetto al "buono", seppure altrettanto complesso. La sostenibilità ambientale è il requisito più importante affinché un prodotto possa essere definito pulito. Per valutare tutte le conseguenze della sua produzione e trasformazione è necessario accedere ad un'ampia quantità di informazioni e conoscenze. Occorre sapere se le varietà usate sono tra quelle che incidono negativamente sulla biodiversità, se le tecniche agricole impiegate impoveriscono il suolo (con pesticidi e fertilizzanti chimici sintetici), se inquinano o sprecano risorse idriche, se sono basate su risorse costose e non rinnovabili, se la trasformazione di un alimento è stata eseguita usando sostanze inquinanti e se il trasporto ha generato un'elevata quantità di emissioni inquinanti. Ogni fase della catena di produzione agroindustriale, compreso il consumo, deve proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, salvaguardando la salute di consumatore e produttore, e allo stesso tempo la salute e il benessere di ogni essere vivente.

La produzione pulita e sostenibile crea inoltre le condizioni perché un prodotto sia buono. I concetti di "buono" e "pulito" sono interdipendenti: il rispetto del criterio di naturalità è la base per entrambi, e sono inoltre legati da una relazione reciproca. Un terreno che non è stressato né inquinato produrrà colture migliori e più nutrienti. Lo stesso vale per gli animali allevati rispettandone il benessere e per i processi di trasformazione che rispettano le materie prime. Infine, un prodotto che viaggia meno sarà più fresco, saporito e conterrà una maggiore quantità di sostanze nutritive.

Tuttavia, l'equazione "pulito" = "buono" non vale sempre, né è sempre vero il contrario. Un prodotto pulito si ottiene rispettando il criterio di integrità, nella consapevolezza dei limiti di essere umani, animali e vegetali. Gestire tali limiti è il primo atto di sostenibilità, poiché una volta superati non c'è crescita, ma regressione, perdita economica, degrado ambientale e impoverimento culturale. La sostenibilità ambientale può essere misurata. Si basa su conoscenze e informazioni precise, non sempre fornite ai consumatori. Lottare affinché tali informazioni (metodi agricoli utilizzati, aree di produzione, quantità prodotte, forme di trasporto e rispetto di biodiversità ed ecosistemi) siano rese disponibili ai consumatori sarà uno dei nostri compiti.

**Giusto:** il terzo e ultimo prerequisito di un prodotto di qualità richiede che sia "giusto". In un contesto di produzione alimentare, il termine "giusto" definisce la giustizia sociale, il rispetto dei lavoratori e delle loro competenze e della vita rurale, salari adeguati e il riconoscimento del valore dei piccoli coltivatori la cui posizione all'interno della società è sempre stata trascurata. Non è accettabile che chi produce il nostro cibo, chi lavora nei campi, alleva animali e trasforma la natura in cibo debba lottare per sopravvivere in mezzo a ogni genere di difficoltà. In tutte le parti del mondo, i contadini si trovano ad affrontare moltissimi problemi. Un sistema alimentare globale sostenibile dovrebbe individuare ciò che è giusto per tutti, in linea con le caratteristiche e le esigenze delle diverse aree geografiche del pianeta. Milioni di contadini nel mondo non possiedono nemmeno la terra che lavorano. Dobbiamo costruire un nuovo sistema che dia il giusto riconoscimento a queste persone per il ruolo vitale che svolgono. Non possiamo vivere senza contadini, non possiamo vivere senza produttori.

Gli aspetti sociali non possono essere considerati separatamente dagli aspetti economici della sostenibilità. Se il prezzo di un alimento è troppo basso, può solo significare che al contadino non viene corrisposto un prezzo equo, o che i costi di produzione sono più elevati del prezzo finale e dunque compensati tramite sussidi, oppure lungo la filiera di produzione e distribuzione si è verificata una qualche forma di iniquità. Uno dei grossi punti critici del sistema alimentare attuale, a livello sia globale sia locale, è proprio la distribuzione. Gli ultimi cinquant'anni hanno visto non solo l'industrializzazione dell'agricoltura e un esodo di massa dalle aree rurali, ma anche enormi miglioramenti nelle tecniche di conservazione. Oggi, un alimento particolare può viaggiare agevolmente da una parte all'altra del mondo, anche quando non è necessario. Il volume di cibo trasportato nel mondo è cresciuto esponenzialmente, sebbene la distanza percorsa non si rifletta quasi mai nel prezzo finale. Il sistema di distribuzione globale, dominato da pochi grandi operatori che traggono forza dalla loro struttura finanziaria, ha riempito la catena produttiva di innumerevoli intermediari, aumentando così la distanza (fisica e culturale) tra consumatore e produttore. La riorganizzazione della distribuzione alimentare assume dunque importanza cruciale ed è essenziale per realizzare un sistema alimentare sostenibile. I prezzi dovrebbero essere equi sia per i produttori sia per i consumatori. Prezzi elevati senza una buona giustificazione non aiutano i produttori e non contribuiscono a raggiungere un sistema sostenibile. Dovrebbero inoltre essere trasparenti e ben spiegati; da questo punto di vista, una filiera corta può essere d'aiuto. Aiutare i produttori a chiedere un giusto prezzo, spiegarlo e trovare i giusti mercati per i loro prodotti (non tutti i prodotti, infatti, soddisfano le stesse esigenze di consumo: alcuni sono destinati all'uso quotidiano, altri consumati occasionalmente e così via) è un obiettivo vitale per il futuro, una sfida complessa ma decisiva.

Ecco perché il sistema alimentare che vogliamo è:

► **Sostenibile dal punto di vista ambientale:** conserva la qualità e la rinnovabilità delle risorse naturali nel tempo, preserva la biodiversità e garantisce l'integrità degli ecosistemi.

► **Sostenibile dal punto di vista economico:** genera reddito a lungo termine e crea posti di lavoro, garantisce l'efficienza ecologica e offre un ambiente competitivo, dove la qualità prevale sulla quantità e i prezzi riflettono il reale valore del cibo.

► **Sostenibile dal punto di vista socio-economico:** garantisce l'equo accesso ai diritti fondamentali (sicurezza, salute, istruzione, ecc.) e a condizioni di benessere (istruzione, relazioni sociali, ecc.) all'interno di una comunità; offre opportunità di creazione e sviluppo di relazioni interne ed esterne che coinvolgono la comunità e riconosce il valore culturale di un prodotto.

Tutti questi aspetti della sostenibilità non possono essere presi in considerazione separatamente. Sono fortemente interconnessi e devono essere analizzati in una visione integrata e olistica.

Ciò significa riconoscere la stretta interdipendenza di diversi aspetti della produzione e del consumo alimentare generalmente percepiti come sfere distinte: aspetti economici, ambientali e socio-culturali. Obiettivi quali la protezione della biodiversità, la lotta al cambiamento climatico, lo sviluppo delle economie locali e della produzione su piccola scala e la salvaguardia di saperi, tradizioni e culture locali non devono essere interpretati separatamente. Al contrario, ogni obiettivo dev'essere definito e perseguito come parte di una strategia generale che tiene contemporaneamente conto di tutti gli altri aspetti. Abbiamo bisogno di un approccio olistico perché il sistema alimentare è un sistema vivo, che va pertanto affrontato ricordando che la complessità è la sua principale caratteristica costitutiva.

### 3• COME SI REALIZZA UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE?

**Per comprendere appieno le implicazioni di un sistema alimentare buono, pulito e giusto (in altre parole, sostenibile), occorre analizzare più da vicino le conseguenze positive del nostro approccio, e al contempo studiare gli strumenti che già esistono per raggiungere tale obiettivo.**

#### **Conservazione e promozione della biodiversità e degli ecosistemi**

In questo scenario globale in via di trasformazione, la conservazione della biodiversità e il recupero e la protezione degli ecosistemi devono diventare priorità condivise a livello politico. Tali sforzi, che vanno interpretati quali investimenti in termini di capitale naturale, richiedono cambiamenti radicali nei modelli e nelle pratiche di sviluppo economico in tutto il mondo. La ricchezza e la varietà della biodiversità consentono alla natura di sopravvivere adattandosi ai cambiamenti ambientali, in primis climatici, e a nuove malattie. Senza la diversità, i sistemi viventi hanno una ridotta possibilità di adattarsi, e dunque di sopravvivere. La biodiversità del mondo è oggi in una situazione critica, gravemente minacciata dall'agricoltura intensiva e da altri metodi non sostenibili di produzione alimentare. Secondo le stime della FAO, il 75% delle varietà di colture agricole è scomparso e tre quarti del cibo di tutto il mondo proviene da sole 12 specie vegetali e 5 specie animali. Negli USA, ad esempio, un tempo erano coltivate 7000 varietà di mele e 2500 varietà di pere. Oggi, due sole varietà di pere rappresentano il 96% dell'intero mercato. Un terzo delle razze autoctone bovine, ovine e suine è ormai estinto o sull'orlo dell'estinzione. Da una prospettiva ambientale, economica, sociale e culturale questo rappresenta una perdita enorme.

La conservazione della biodiversità richiede lo sviluppo di modalità diverse di governance a livello globale, nazionale e locale. La conservazione della biodiversità può essere efficace solo se si aumenta la consapevolezza e l'interesse del pubblico e se i decisori politici hanno accesso a informazioni affidabili sulle quali fondare le loro scelte.

Slow Food promuove la protezione della biodiversità locale, innanzitutto attraverso la conoscenza (ad esempio attraverso il catalogo noto come Arca del Gusto, la mappatura di prodotti tradizionali, razze autoctone, varietà vegetali commestibili locali ed ecotipi), e quindi sostenendo e promuovendo particolari filiere (di coltivazione, allevamento, trasformazione). Un modello di successo per proteggere la biodiversità è rappresentato dal progetto dei Presidi Slow Food, che cerca di salvaguardare razze autoctone e varietà vegetali locali aiutando i produttori a unirsi in semplici strutture associative e collaborare per promuovere pratiche sostenibili, proteggere tecniche e conoscenze tradizionali, valorizzare i loro prodotti e trovare mercati adatti.

#### **Adozione di metodi produttivi sostenibili**

Una classificazione molto generica dei diversi modelli produttivi distingue tra produzione industriale e produzione su piccola scala. Si tende ad associare la prima alla creazione di profitto e di sviluppo, mentre la seconda è spesso percepita come un'attività volta alla mera sussistenza. Tuttavia, una visione così limitata non tiene conto del fatto che l'agricoltura su piccola scala è maggiormente in grado di fare un uso ottimale delle risorse e, se correttamente gestita, produce più cibo rispetto all'agricoltura industrializzata, se pensiamo al sistema alimentare nel suo complesso (e nella sua complessità). Sul lungo termine, il sistema industrializzato impone costi insostenibili sulle risorse naturali: causa l'erosione del suolo, l'inquinamento delle acque e la perdita degli habitat delle specie selvatiche. La protezione e lo sviluppo della produzione alimentare su piccola-media scala e delle economie locali diventa pertanto di importanza vitale. Un sistema di produzione alimentare locale ha il vantaggio di generare cibo sano e nutriente con responsabilità sociale, dando la giusta

priorità ai sistemi ecologici, eliminando o riducendo l'impiego di sostanze chimiche e salvaguardando le tecniche e i saperi tradizionali. Il cibo locale è più fresco, protegge le varietà e le specie locali (per non parlare dei metodi di produzione tradizionali), percorre meno chilometri e richiede meno imballaggio. Consente inoltre a produttori e consumatori di avere più informazioni e maggiore controllo sui sistemi di produzione e distribuzione. Proteggere i metodi sostenibili di produzione alimentare e la produzione su piccola scala significa proteggere l'ambiente. Le risorse naturali sono gestite in modo sostenibile, garantendo una produzione senza effetti negativi sul clima e adeguate risorse alimentari e idriche per le generazioni future. L'allontanamento da un sistema agroalimentare industriale e l'adozione di pratiche agricole sostenibili può svolgere un ruolo molto importante per combattere e prevenire conseguenze negative sulle risorse naturali. L'agricoltura sostenibile implica minor dipendenza dai carburanti fossili, usa tecniche che preservano l'umidità e il biossido di carbonio presenti nel terreno, protegge il suolo dall'erosione, rallenta e combatte la desertificazione e utilizza l'acqua più efficacemente. Pratiche che prevedono il confinamento in spazi angusti degli animali, l'uso di animali geneticamente modificati o della loro progenie, trasporti su lunghe distanze e l'uso eccessivo di antibiotici devono essere rifiutate. La preparazione del foraggio non deve prevedere l'uso di urea, mais insilato, alimenti o prodotti preparati nemmeno parzialmente con organismi geneticamente modificati, additivi e scarti industriali. Il pesce dev'essere pescato con tecniche adatte allo specifico habitat acquatico e che non causino danni permanenti al fondale marino. Devono essere il più possibile evitate le pesche accessorie, così come i rigetti in mare. I sistemi artigianali generalmente non causano squilibri tra specie e sono più rispettosi di risorse locali e biodiversità. Promuovere e rivitalizzare i saperi della pesca artigianale, compresi quella delle popolazioni indigene, dev'essere una priorità della politica sulla pesca.

Secondo Slow Food:

- sostanze chimiche sintetiche, pesticidi e fertilizzanti sintetici non sono sostenibili e devono essere evitati il più possibile
- i metodi di produzione intensiva devono essere rifiutati
- occorre dare preferenza al varietà vegetali e colture locali
- devono essere attuate pratiche agro-ecologiche
- occorre sostenere le pratiche che garantiscono il benessere animale.

### **Promozione di un sistema energetico efficiente**

I biocarburanti hanno ripercussioni negative sul settore agricolo laddove entrano in diretta concorrenza con i prodotti destinati al consumo umano. Se i contadini smettono di produrre cibo e coltivano solo mais con pratiche intensive per alimentare gli impianti a biogas, il settore dell'energia rinnovabile finisce per diventare una minaccia per l'ambiente. L'attuale modello di produzione energetica, che si affida principalmente a petrolio, energia nucleare, solare, eolica e idroelettrica, biocarburanti e idrogeno, pone numerosi problemi e grandi preoccupazioni in un'economia globale fondata sull'uso incondizionato delle risorse. Ciò che occorre è una metodologia olistica e interrelata (una struttura sistemica) che metta in connessione esigenze economiche, sociali, culturali e ambientali per strutturare la relazione tra esseri umani e natura, produzione energetica e ambiente. Quando i legami tra materiali, energia, persone e conoscenze saranno mappati chiaramente, i percorsi efficienti per arrivare a modalità sostenibili di utilizzo e riutilizzo delle risorse diventeranno evidenti. Questa visione sistemica fa scricchiolare l'attuale modello industriale che condiziona negativamente le scelte dei consumatori. Propone invece un nuovo paradigma di processo produttivo incentrato sull'uomo inserito all'interno di un contesto naturale, in cui emergono i reali bisogni biologici e i valori etici, culturali e sociali.

Sullo sfondo di questa trasformazione di paradigma, i decisori dovranno stabilire una serie di priorità per garantire energia e sicurezza alimentare a una popolazione in costante crescita. La prima è la promozione di un approccio locale e inclusivo che favorisca la partecipazione di tutti i settori della società e crei nuove opportunità di produzione di energia e materiali adattate ai contesti locali e alle reali necessità di un dato territorio. Un'altra priorità richiede la combinazione di diverse risorse che contribuiscano alla generazione totale di energia, strategia che potrebbe condurre a un equilibrio dinamico. C'è poi l'esigenza di ridurre l'uso di risorse materiali o di aumentare l'efficienza. Questo consentirebbe ad alcune risorse di svolgere più funzioni, riducendo così la necessità di ulteriori input e gli sprechi dovuti al trasporto. Ancora, è prioritario decentralizzare le informazioni sull'energia e la produzione di beni e servizi; occorre inoltre creare un dialogo tra esperti e popolazioni locali.

Slow Food concorda nel sostenere che l'energia richiesta per la produzione agroalimentare debba provenire in gran parte da risorse rinnovabili, ma crede anche che questo vada fatto delocalizzando i centri di produzione di energia elettrica, realizzando filiere brevi di approvvigionamento energetico e impianti su piccola scala.

### **Creazione di filiere alimentari corte**

Brevi canali di distribuzione consentono ai produttori di eliminare gli intermediari che si frappongono tra loro e i consumatori e di offrire i propri prodotti direttamente ai consumatori con la vendita diretta. Una filiera corta si crea quando produttori e consumatori finali si rendono conto di condividere gli stessi obiettivi, e che questi possono essere raggiunti creando nuove opportunità per rafforzare le reti alimentari locali. Si tratta di una strategia alternativa che consente ai produttori di riconquistare un ruolo attivo all'interno del sistema alimentare ed è incentrata sulla produzione locale. Nascono così sistemi alimentari regionali decentralizzati che riducono al minimo i passaggi e la distanza percorsa dal cibo (le miglia alimentari), oltre a costi e potenziali perdite e sprechi di cibo. Tutto questo consente alle piccole aziende di creare filiere alimentari indipendenti dal sistema più ampio. Eliminando alcuni o tutti i passaggi intermedi tra produttori e consumatori, come la vendita all'ingrosso e la distribuzione, è possibile riscoprire la ricchezza dei territori oltre a componenti essenziali della loro identità, e potrà così nascere una nuova relazione tra il mondo agricolo e quello urbano. La filiera corta aiuta inoltre

a praticare prezzi equi, poiché i consumatori possono meglio comprendere i costi reali dell'agricoltura e della produzione alimentare. Inoltre, i costi spesso elevati imposti dai distributori possono essere equamente suddivisi tra produttori e consumatori, consentendo ai primi di ottenere un guadagno dignitoso per il loro lavoro e ai secondi di pagare meno, nella piena consapevolezza di cosa stanno acquistando.

Slow Food crede che i mercati dei produttori siano un elemento importante delle filiere corte, così come i sistemi di gruppi di acquisto solidale (o CSA, Community Supported Agriculture) e la vendita diretta da azienda agricola/produttore. La filiera corta è un ingrediente essenziale per la creazione di economie locali sane. Nel mondo di oggi, l'economia di mercato globalizzata sta mostrando i suoi tanti limiti in termini di sprechi e danni sull'ambiente. Le microeconomie delle comunità locali hanno il potenziale di funzionare in modo finanziariamente soddisfacente e al contempo rispettoso di ecosistemi locali, salute umana e culture. Promuovono inoltre la convivialità e la solidarietà. Una nuova idea di "economie locali", fondate su cibo, agricoltura, tradizione e cultura, è alla base della filosofia dei Mercati della Terra di Slow Food. C'è ancora bisogno di ulteriori investimenti per avviare sistemi di vendita collettiva in cui piccoli produttori uniscano le forze per vendere direttamente ai consumatori o riducendo il numero di intermediari.

### **Riduzione al minimo di perdite e sprechi in tutte le fasi della filiera alimentare**

Tutte le previsioni sembrano concordi nello stimare una popolazione mondiale di 9 miliardi di individui nel 2050. Considerato che già oggi, con una popolazione mondiale di 7 miliardi, un miliardo di persone non si nutre adeguatamente, lo scenario futuro non è confortante. Le voci più disparate evidenziano con sempre maggior enfasi che per nutrire tutti occorrerà aumentare la produttività del 70%, mentre al contempo si riduce la quantità di terreno fertile coltivato. Questo spiega la corsa alla manipolazione genetica dei semi per creare specie vegetali iperproduttive; l'idea di somministrare ormoni agli animali per dimezzare i normali tempi di crescita e l'attuale abuso di antibiotici negli allevamenti intensivi per prevenire e curare patologie in ambienti in cui queste si diffondono più facilmente e in fretta; infine l'inevitabile distruzione delle foreste per ottenere più terra coltivabile (terra che però perde la propria fertilità nel giro di poche stagioni).

Tuttavia, in tutte queste argomentazioni c'è un'informazione essenziale che viene ignorata: già oggi la Terra produce cibo a sufficienza per sfamare 12 miliardi di persone, ma il 40% di tutto il cibo prodotto va sprecato, senza mai avvicinarsi a una tavola. Come evidenzia un recente studio della FAO: "nei paesi a medio e alto reddito, il cibo viene sprecato in quantità significativa in fase di consumo e nella fase iniziale delle filiere alimentari. Nei paesi a basso reddito, le perdite si verificano prevalentemente nelle fasi iniziali e intermedie della filiera, mentre molto meno cibo va sprecato a livello di consumatore. Le cause delle perdite e degli sprechi alimentari nei paesi a basso reddito si trovano prevalentemente nei limiti finanziari, gestionali e tecnici delle tecniche di raccolta, conservazione e refrigerazione in condizioni climatiche difficili, dell'infrastruttura e dei sistemi di imballaggio e vendita. Poiché molti piccoli agricoltori nei paesi in via di sviluppo vivono sull'orlo dell'insicurezza alimentare, la riduzione delle perdite alimentari potrebbe avere un impatto immediato e importante sulle loro vite".

Slow Food crede fortemente che spreco e perdita di cibo vadano combattuti con decisione e che a tal fine sia necessario recuperare il valore e la sacralità del cibo e del momento del suo consumo. In un mondo in cui così tante persone non hanno abbastanza da mangiare e le risorse sono limitate, crediamo che la prevenzione e la riduzione della perdita e dello spreco di cibo debbano assumere con urgenza un posto prioritario nell'agenda politica.

Il sistema in cui viviamo come consumatori, produttori o intermediari si fonda su un meccanismo di spreco e sovrapproduzione e sulla rapida svendita delle scorte per lasciare spazio a nuovi prodotti sul mercato. In altre parole, lo spreco non è casuale: è un elemento intrinseco del sistema.

Per combattere lo spreco alimentare, negli ultimi anni Slow Food ha organizzato molti piccoli e grandi eventi di sensibilizzazione (come la Disco Salad), ha attuato e coordinato progetti e avviato collaborazioni con altri gruppi impegnati sullo stesso argomento (ad esempio con Feeding the 5000, Last Minute Market Ltd, il progetto EU FUSIONS). Tutte queste attività coinvolgono produttori, rivenditori e consumatori.

### **Promozione di un nuovo modello di consumo in cui i singoli non sono consumatori, ma co-produttori**

Il cosiddetto "consumatore" è la vera chiave del cambiamento. Può consolidare il sistema industriale o attuare un cambiamento radicale di abitudini, comportamenti e priorità, aprendo la strada a una nuova agricoltura basata sulla sostenibilità. Le scelte dei consumatori hanno un impatto significativo sull'intero sistema agricolo e alimentare. I consumatori hanno un grande potere: grazie a una maggiore consapevolezza del valore delle loro scelte, hanno la possibilità di reindirizzare il mercato e la produzione.

Slow Food ha coniato il termine "co-produttore" per evidenziare il potere e il ruolo politico del consumatore. Se, come afferma Wendell Berry, "mangiare è un atto agricolo" e, come ha aggiunto Carlo Petrini, "coltivare è un atto gastronomico", allora dobbiamo anche ricordare che fare la spesa è un atto politico. Quando spendiamo i nostri soldi, sosteniamo un dato sistema produttivo. Un co-produttore è un consumatore responsabile che sceglie di godere di cibo di qualità, prodotto in armonia con l'ambiente e le culture locali. Quando scegliamo il nostro cibo possiamo andare oltre un ruolo passivo interessandoci attivamente di chi produce ciò che mangiamo, come lo produce, e dei problemi che affronta nel farlo. In questo modo, diventiamo parte del processo produttivo. Slow

Food cerca attivamente di ricostruire il legame reciso tra produttori e consumatori, promuovendo al contempo un atteggiamento più informato e responsabile da parte di entrambi. I co-produttori possono sostenere agricoltori, pescatori, allevatori e casari locali non solo acquistando i loro prodotti, ma anche attingendo al patrimonio di informazioni e consigli che possono offrire. Così, i co-produttori possono conoscere meglio la qualità e comprendere cosa significa una dieta più sana, buona e responsabile in territori diversi. Il cambiamento di paradigma nel consumo proposto da Slow Food è di importanza critica anche in termini ambientali: il potere d'acquisto dei consumatori consente loro di influenzare significativamente i metodi di offerta e produzione e, in una prospettiva ambientale, la diffusione di pratiche ecocompatibili. Slow Food non pone l'enfasi soltanto sul comportamento dei singoli individui: allineare l'offerta pubblica di cibo a criteri di alimentazione sostenibile porterebbe vantaggi in termini di salute, biodiversità e clima.

### **Protezione dei saperi tradizionali**

Il sapere tradizionale sta riemergendo come priorità a livello globale e sempre più spesso ne è riconosciuto il valore come patrimonio tangibile e intangibile dell'umanità. Tuttavia, il significato del sapere tradizionale dev'essere criticamente rivalutato nel contesto di un mondo moderno e complesso caratterizzato dall'affermarsi della globalizzazione e dei profondi cambiamenti sociali che questa comporta. Le comunità locali e globali vivono la perdita di saperi e valori tradizionali, accompagnata dal declino della diversità culturale e dalla dissoluzione del senso di comunità. Questo processo di impoverimento della tradizione si riflette nell'attuale sistema alimentare globale che, imperniato sull'idea che l'agricoltura locale debba servire il mercato globale, trasforma il cibo in una commodity e obbliga le persone a conformarsi a un'unica modalità di produzione e consumo alimentare. In questo scenario, i costi culturali, sociali e ambientali sono estremamente alti. Per contrastare questi fenomeni, è essenziale attuare progetti volti a raccogliere, rafforzare, preservare e promuovere il patrimonio tradizionale materiale e immateriale, che dev'essere percepito quale elemento fondante di ogni comunità. È inoltre essenziale riconoscere l'importanza di legare il concetto di biodiversità all'etnodiversità, il prezioso patrimonio locale che distingue ogni gruppo umano e che può essere arricchito solo attraverso scambi fra tradizioni e culture. La produzione alimentare locale dev'essere apprezzata come forma di nutrimento fisico e culturale di ogni comunità e per questo motivo sostenuta e promossa. Sebbene le donne apportino un contributo indispensabile alla produzione alimentare locale, dato il mancato accesso a risorse economiche, istruzione e assistenza sanitaria, sono ancora l'anello più debole in molti contesti. Devono pertanto essere sviluppate politiche fondate sul riconoscimento delle donne come elementi fondanti di ogni comunità e attrici importanti della vita sociale, politica ed economica della comunità.

Slow Food difende il sapere tradizionale quale fonte di saggezza e conoscenza e cuore stesso della conoscenza tecnica e scientifica. Se adeguatamente protetto, può diventare un elemento vitale dei sistemi economici locali e contribuire alla diffusione di metodi ecologici di produzione e consumo alimentare. La partecipazione dei contadini è un fattore essenziale per garantire l'affermazione di pratiche sostenibili e, per questo motivo, la condivisione orizzontale di conoscenza tra agricoltori stessi è di importanza cruciale. Il sapere alimentare tradizionale che, come abbiamo visto, tocca diversi ambiti e discipline, va protetto con il coinvolgimento di generi, generazioni e origini diverse. Questo è ciò che intendiamo con il termine "gastronomia", materia interdisciplinare che ha bisogno del costante contributo delle tante figure che partecipano alla produzione del cibo. Nella nostra visione, le tradizioni devono essere preservate, ma in uno scambio dinamico: scambio verticale tra generazioni e orizzontale tra comunità di paesi o mondi diversi (scienza ufficiale e sapere tradizionale). Crediamo che la salvaguardia del sapere tradizionale debba andare di pari passo con l'innovazione e la ricerca e che il dialogo tra ambiti diversi sia più che necessario.

### **L'educazione per un futuro alimentare migliore**

In un mondo in cui economia e produzione sono al servizio delle persone e della natura, e non viceversa, l'educazione è un aspetto chiave per garantire un futuro alimentare migliore. È necessario ripensare i processi di sviluppo tramite la lente olistica delle esigenze dell'uomo. Questa visione richiede un profondo cambiamento culturale e l'adozione di modalità diverse di comportarsi e comprendere. Questi obiettivi possono essere raggiunti con l'educazione, che presuppone un consistente investimento politico nel settore. Per agevolare l'adozione di politiche alimentari sostenibili, è fondamentale sviluppare un nuovo modello di educazione fondato su politiche e approcci nuovi che promuovano la sostenibilità.

L'educazione può avvenire in tanti contesti diversi e assumere le forme più disparate: a scuola, ma anche al ristorante, tramite etichettature migliori o eventi pubblici come il Terra Madre Day.

## L'appello di Slow Food per una Politica Alimentare Comune fondata sulla sostenibilità dell'UE

A livello europeo, occorre analizzare e regolamentare il sistema alimentare in modo onnicomprensivo. Attualmente, le questioni a esso correlate sono in gran parte governate dalla Politica Agricola Comune (PAC), mentre altre misure che influenzano pesantemente il sistema alimentare sono regolamentate separatamente, con risultati contraddittori.

Slow Food auspica un cambiamento nella struttura e nell'orientamento della PAC: non può guardare solo agli aspetti e agli interessi della produzione. Oggi la PAC si è già estesa oltre i limiti iniziali e si occupa di questioni legate all'ambiente, alla terra e al mondo alimentare in generale. Tuttavia, occorre ancora che le politiche europee formalizzino e strutturino la loro sfera d'azione, esprimendo una visione più olistica e completando la transizione da una politica esclusivamente agricola a una politica agricola e alimentare basata sulla sostenibilità.

Per affrontare in modo più efficace ed efficiente problemi trasversali quali energia, protezione delle risorse ambientali e naturali, cambiamento climatico, occupazione, sanità pubblica, sviluppo di economie globali, creazione di infrastrutture, cooperazione allo sviluppo e così via, sarà necessario integrare meglio diverse politiche comunitarie.

Sarebbe irrealistico aspettarsi di affrontare con successo tutti i problemi legati a quelli qui espressi poiché per loro stessa natura i problemi trasversali sono al di fuori dell'ambito delle politiche agricole e alimentari.

Per i problemi trasversali servono strumenti trasversali.

Questo passaggio è di importanza fondamentale per risolvere molti dei problemi descritti nei paragrafi precedenti. L'errore attuale risiede nel credere che elementi dello stesso processo possano essere isolati e affrontati separatamente, senza prestare sufficiente attenzione alle connessioni e alle sovrapposizioni tra questioni simili e gli attori coinvolti.

Dobbiamo passare da una Politica Agricola Comune a una Politica Alimentare Comune fondata sulla sostenibilità, che si occupi non solo di produzione alimentare, agricoltura e commercio, ma anche di cibo e qualità ambientale, gestione territoriale e delle risorse, ecologia, valori sociali e culturali e della forma dell'intera catena agricola e del mercato alimentare.

Slow Food crede che una nuova politica alimentare europea si debba fondare sui valori di salvaguardia della biodiversità, sostenibilità, conservazione delle risorse naturali e sviluppo inclusivo.

Slow Food vuole che l'Europa sostenga un sistema agroalimentare più sensibile ai prodotti locali, alle culture dei suoi territori e alle esigenze della comunità e che tale strategia sia attivamente promossa negli attuali dibattiti sul sistema alimentare dell'Europa.

### Fonti

FAO (2011), Global food losses and food waste: extent, causes and prevention

Petrini C. (2007), Buono, pulito e giusto. Principi di nuova gastronomia, Einaudi

Slow Food (2011), Politiche alimentari e sostenibilità

Slow Food (2013), Il benessere animale secondo Slow Food. Documento di posizione

Slow Food (2011), Cambiamento climatico e sistema alimentare. Documento di posizione

Slow Food (2011), Il documento di posizione di Slow Food sulla pesca

Slow Food (2011), Se la biodiversità vive, vive il pianeta. Il documento che illustra la posizione di Slow Food sulla biodiversità in Europa

Slow Food (2012), La centralità del cibo, Documento congressuale 2012-2016

Slow Food (2012), L'etichetta secondo Slow Food. Il documento che illustra la posizione di Slow Food sull'etichettatura dei prodotti alimentari in Europa

Slow Food (2011), Verso una nuova Politica Agricola Comune. Il documento di posizione di Slow Food sulla PAC

### Per ulteriori informazioni:

[www.slowfood.com/sloueuropa](http://www.slowfood.com/sloueuropa) - [europa@slowfood.it](mailto:europa@slowfood.it)



Finanziato dall'Unione Europea

I contenuti della presente pubblicazione sono di responsabilità esclusiva dell'autore;

la Commissione Europea non si assume alcuna responsabilità per gli usi che potrebbero essere fatti delle informazioni che questa contiene.