IL RUOLO DEL CONSUMATORE: CONSAPEVOLEZZA e SOSTENIBILITA'

"mangiare è un atto agricolo"

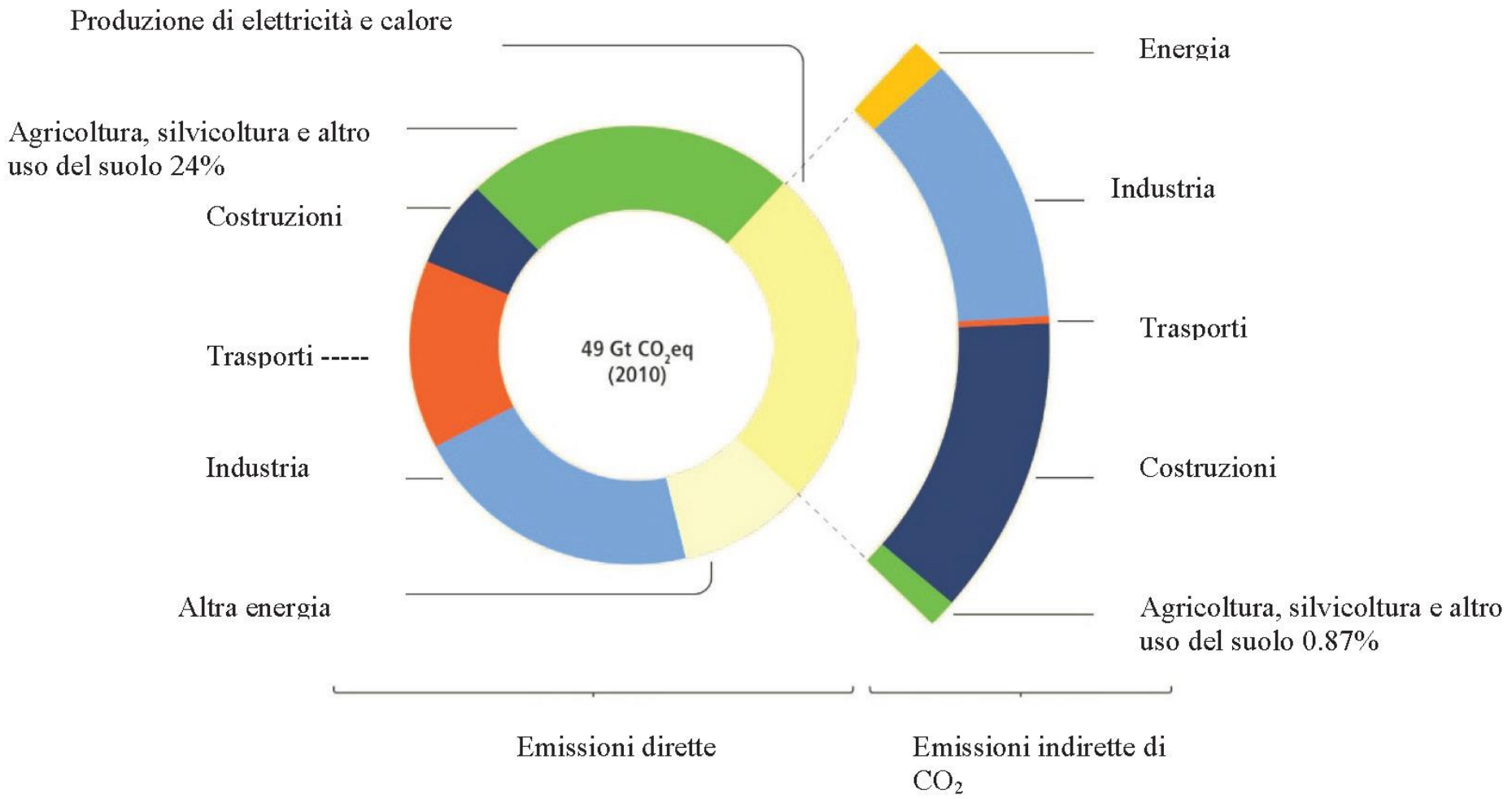
M. Pollan

Uno dei paradossi dell'agricoltura intensiva
… al tempo dei cambiamenti climatici

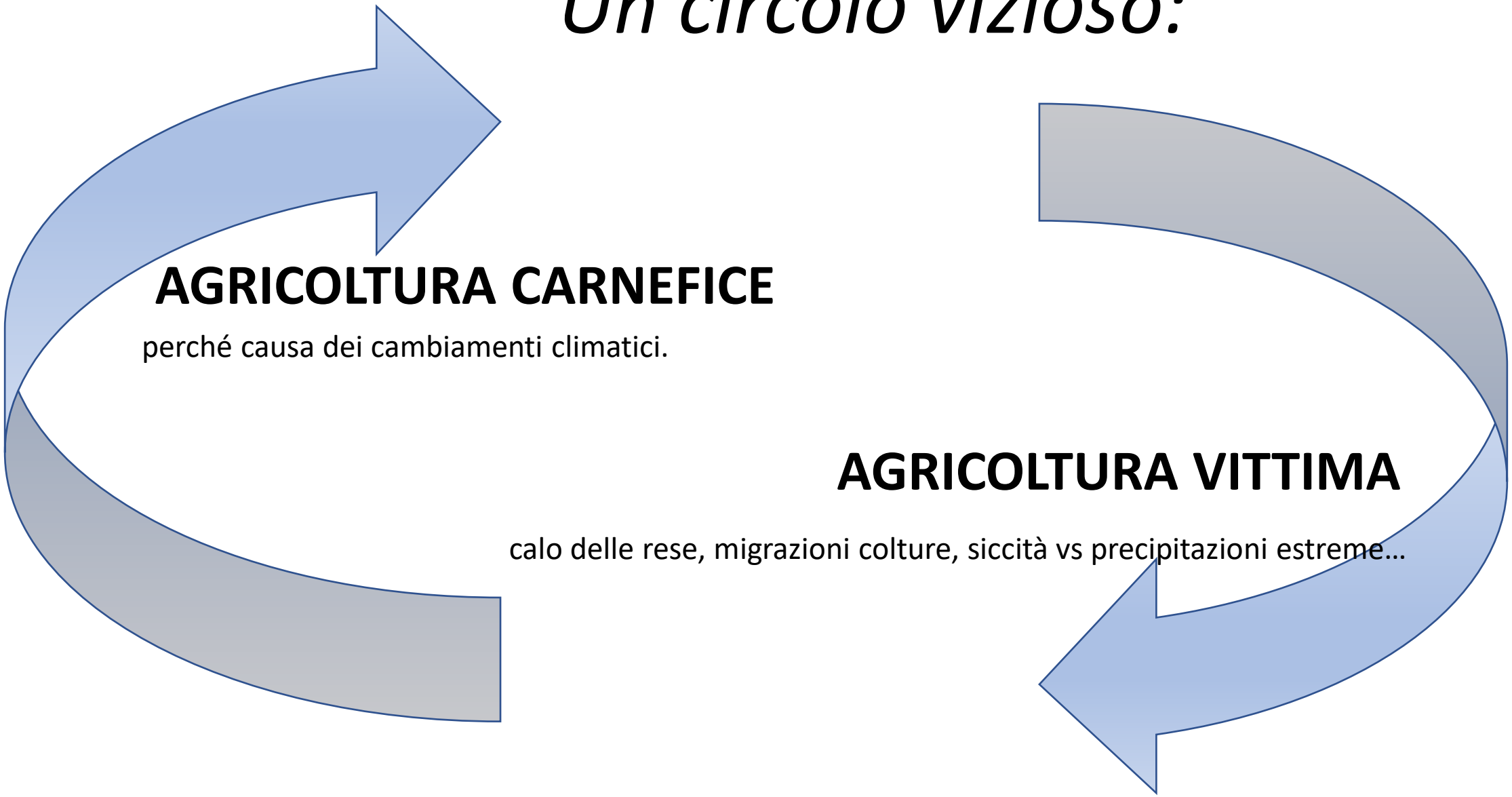
AGRICOLTURA
è
CAUSA e VITTIMA

Lorenzo Berlendis - Slow Food Italia

Fonte IPCC citata da S. Caserini Poli.MI in Cambiamenti climatici e sicurezza alimentare



Un circolo vizioso:



AGRICOLTURA CARNEFICE

perché causa dei cambiamenti climatici.

AGRICOLTURA VITTIMA

calo delle rese, migrazioni colture, siccità vs precipitazioni estreme…

CAUSA/VITTIMA

PERDITA di BIODIVERSITA'

Oggi il 75% del cibo prodotto per il consumo umano deriva da sole 12 specie vegetali e 5 animali. Delle 250-300 mila specie vegetali commestibili conosciute, solamente 150-200 vengono utilizzate dall'uomo, tra queste, tre sole specie – riso, mais e grano – contribuiscono per circa il 60% dell'apporto calorico e proteico proveniente da fonti vegetali.

6th mass extinction

http://www.fao.org/state-of-biodiversity-for-food-agriculture/en/

Slow Food® Italia

CAUSA/VITTIMA MONOCOLTURE…di casa nostra

Monocoltura del Prosecco

Meleti della Val di Non

La biodiversità come bene comune

La biodiversità è intimamente connessa a:

Diritto al Cibo
Sovranità e Sicurezza Alimentare

È un fatto di libertà, è esercizio democrazia,
riguarda direttamente tutti, individui e comunità,
a **contadini, artigiani, allevatori…** consente di autodeterminare
cosa coltivare ed allevare, come trasformarlo, come distribuirlo,
ai **co-produttori** permette di scegliere
cosa, quanto e come consumare.

SOLUZIONI

AGROECOLOGIA

fondamenti per un approccio agroecologico

1)…

*2)…*L'agroecologia è un modo di vivere. Non è un mero insieme di tecnologie o pratiche di produzione, ma piuttosto un sistema olistico ed inclusivo di produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari attraverso catene di vendita diretta, eque e autogovernate. Tali pratiche si basano su principi ecologici che riducono drasticamente la dipendenza da input esterni…

3) …

dal documento conclusivo di "Expo dei Popoli, Milano 2015"

agricoltura, scelte alimentari

come

SOLUZIONE

“…per mobilitare le persone su un tema (crisi climatica o abitudini alimentari, …) quel tema deve diventare una questione emotiva”

…Daniel Kahneman, premio Nobel, uno dei primi studiosi a capire che la nostra mente ha una modalità lenta (deliberativa) e una veloce (intuitiva)

OBIETTIVI
PER LO SVILUPPO
SOSTENIBILE
16 ottobre 2019
LE NOSTRE AZIONI
SONO IL NOSTRO FUTURO
UN'ALIMENTAZIONE SANA
PER
UN MONDO
#FAMEZERO

CONSAPEVOLEZZA

come
SOLUZIONE

PERDITA di BIODIVERSITA’
DESERTIFICAZIONE MARI
CONSUMO e PERDITA di FERTILITA’ dei SUOLI
SOVRAPPRODUZIONE e SPRECO di cibo

…si mitigano anche attraverso scelte consapevoli nella
SPESA QUOTIDIANA

MANGIARE E’ UN ATTO AGRICOLO…
…SOPRATTUTTO UNA SCELTA ETICA

Tutti possiamo fare qualcosa, nei nostri territori, ogni giorno.

Le scelte quotidiane di ciascuno impattano su SALUTE

- nostra
- dell’ambiente
- della comunità
- del Pianeta

NOI ABBIAMO LA CHIAVE DEL NOSTRO FUTURO

RIDARE VALORE AL CIBO

Spesa quotidiana

Nei supermercati i carrelli sono sempre più grandi per contenere sempre più prodotti che poi stazionano nel frigorifero in attesa di finire ingloriosamente nella spazzatura.

Una spesa **ragionata, frequente, presso i negozi di vicinato o i mercati contadini**, può fare la differenza, spendere meglio - sprecare meno è un considerevole aiuto al proprio portafogli, alla sostenibilità economica dei contadini e… alla salute del pianeta.
Molti lo hanno scoperto nel lockdown

Per saperne di più:

http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2017/04/Scelte-che-pesano.pdf

http://www.slowfood.it/wp-content/uploads/2014/09/ita_guida_consumo_b.pdf

IL VALORE DEL CIBO. 1

Il prezzo sullo scontrino corrisponde al valore del cibo?

Cosa **non entra** nel computo dei costi (esternalizzazione)

- impatto globale delle **emissioni di CO2**, metano,…
- impatto di **liquami, fertilizzanti**, … su suoli e falde,
- **perdita di fertilità** dei suoli per pratiche intensive (mancata rotazione,…)
- **perdita di biodiversità** di specie, razze, varietà, …
- impatto sui **consumi idrici**, locali e globali, (vedi anche perdite della rete stimate con numeri a due cifre)

Costi **scaricati sulla fiscalità generale**,…che paghiamo in differita

IL VALORE DEL CIBO. 2

i servizi agro-ecosistemici

Nella valutazione prezzo/costo del cibo, si dovrebbero contemplare **i servizi agro-ecosistemici** offerti dalle agricolture sostenibili, di piccola scala, familiari, di montagna, dalla pesca artigianale… (vd misure PAC)

- **presidio ambientale** dei pascoli aperti, dei prati stabili polifiti,…
- **gestione delle acque**, canali, alvei di torrenti, boschi e pendii, sentieri …
- tutela della **biodiversità di colture**, razze, metodi e …
- **preservazione di habitat** e paesaggi rurale diversificati
- **conservazione saperi**, memoria e pratiche, know how, …
- gestione attenta degli **stock ittici** e degli ecosistemi acquatici per valorizzare appieno le risorse del mare senza sprechi o devastazioni e desertificazioni.

http://fishfinder.greenpeace.it/pesca-sostenibile/#about

EDUCAZIONE alla CONSAPEVOLEZZA

► **Educazione dei futuri consumatori/co-produttori** nelle scuole per cibo di stagione, fresco, da filiere brevi, in confezioni a basso impatto.

► In SCUOLE e COMUNITA' risultano strategici gli **ORTI SOCIALI**. Inserire nei programmi scolastici un **modulo su conoscenza e abilità legate al cibo**, dai primi anni fino alle scuole di livello secondario.

► **Educazione dei consumatori** attraverso esperienze significative di conoscenza e piacere che si convertano in **consapevolezza**.

EDUCAZIONE alla CONSAPEVOLEZZA 2

► Appoggiare **sistemi di etichettatura** che offrano informazioni sull'origine degli ingredienti, le pratiche agronomiche, le tecniche di produzione e trasformazione, in modo da permettere **acquisti consapevoli** delle loro ricadute ambientali, economiche e sociali

un'etichetta narrante quale importante sistema di autocertificazione individuale e collettiva che attesti il rispetto dei princìpi agroecologici

Agrì
di Valtorta

Formaggio a latte crudo e pasta cruda,
di latte vaccino intero della mungitura del mattino

Latteria Sociale Cooperativa Valtorta
via Roma 10, Valtorta (Bg) tel. 0345 87770

250 g

L

Da consumarsi entro il

Presidio Slow Food

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

La Latteria Sociale Cooperativa Valtorta raccoglie il latte di 12 allevatori di Valtorta e lo lavora nel piccolo caseificio del paese.

Territorio Valle Brembana, provincia di Bergamo.

Animali Il latte proviene da allevamenti mediamente di 10 vacche, di razza Bruno Alpina, Pezzata Rossa Austriaca, allevate allo stato semibrado.

Alimentazione Nella bella stagione le vacche pascolano su circa 158 ettari e mangiano foraggio fresco, nella stagione fredda sono nutrite con fieno locale o proveniente da zone limitrofe alla Valle Brembana. L'erba e il fieno sono integrati da una miscela di cereali sfarinati o in fiocchi. Non si impiegano insilati di mais.

Lavorazione Al latte filtrato si aggiunge il siero inacidito, ottenuto dalla lavorazione del giorno prima (detto *agra* nel dialetto locale, da cui deriva il nome del formaggio). Dopo aver lasciato acidificare il latte a temperatura ambiente per un giorno, si aggiunge il caglio di vitello liquido. Con la spannarola si estrae la cagliata, che viene riposta in fagotti di lino e poi lavorata con un po' di sale fino a formare piccoli cilindri, operazione che richiede una grande manualità. Non si aggiungono fermenti industriali.

Periodo di produzione Tutto l'anno.

Stagionatura Da pochi giorni a un paio di settimane.

Conservazione In frigorifero, nella zona meno fredda, avvolto in una pellicola oppure in vaschette chiuse ermeticamente.

Il Tempo del cibo

I tempi della natura sono sempre più lontani dai nostri ritmi di vita quotidiana: nelle corsie del supermercato le stagioni si susseguono senza grandi differenze e questo perché, in questi non-luoghi, lo stesso cibo è disponibile tutto l'anno.

E’ sempre meno il **tempo che si dedica al fare la spesa**, **alla preparazione dei pasti, alla convivialità**, alla dimensione comunitaria del preparare e condividere il cibo.

Cambiare passo, rallentare i ritmi, contribuire alla riduzione degli sprechi.

Regalarci tempo e regalarlo a chi ci sta vicino, **regalarlo a quegli animali** che, costretti in allevamenti lager, vengono forzati nella crescita e macellati prima possibile per... tenere i prezzi bassi ed esternalizzare costi dell’alto impatto ambientale **scaricati sulla collettività**.

UN P(i)ATTO PER IL FUTURO

Serve un'assunzione intergenerazionale di responsabilità, un patto per il futuro, un patto con chi deve ancora nascere perché gli venga concesso di abitare un pianeta simile a quello che abbiamo conosciuto e che stiamo perdendo.

Serve perciò sciogliere i nodi di cui sopra,
attraverso scelte consapevoli nel cibo quotidiano,
sennò saremo corresponsabili della spirale distruttiva che è in moto da tempo…
…e di tempo non ne abbiamo più

Quel che mettiamo nel piatto… può contrastare il global warming, ridurre la nostra impronta ecologica e…cambiare il mondo.

La vera innovazione di cui abbiamo bisogno è un radicale cambio nell'approccio al cibo, alle abitudini alimentari, per cambiare radicalmente i sistemi agroalimentari e il loro impatto su ambiente, territori e paesaggi

Grazie

Lorenzo Berlendis - Slow Food Italia