Agenzia nazionale per le nuove tecnologie,
l'energia e lo sviluppo economico sostenibile



Cittadini di nuove geografie:
agricoltura sostenibile per il pianeta

Paola Nobili

ENEA - Laboratorio Gestione Sostenibile degli Agroecosistemi

Il cibo che mangiamo è sostenibile?



l’impatto ecologico



l’impatto sociale



l’impatto alimentare

- I metodi di **produzione**, di **trasporto** e di **vendita** del cibo sono sostenibili?







In Italia la grande distribuzione copre ormai il 70% dei consumi: le conseguenze negative si estendono dalla dimensione territoriale a quella globale, nei rapporti monopolistici con i produttori agricoli, ma anche nelle ricadute ambientali, con particolare riguardo ai consumi energetici, ai costi di trasporto, alla produzione di rifiuti.

Già nel 2005 sul blog di Beppe Grillo:

“Perché le salsicce vendute a Norimberga devono essere fatte con maiali bavaresi portati a macellare a Mola vicino a Napoli?

E i gamberetti del mare del Nord venduti in Germania devono andare in Marocco per essere lavati?

E la pizza a Napoli con il pomodoro cinese? E il pesto a Genova con il basilico del Vietnam?

Un esempio:

Banane…insostenibili

Circa 50 milioni di tonnellate di banane vengono prodotte ogni anno per il mercato europeo. Provengono quasi tutte dall'America Centrale, soprattutto dal Costa Rica e dall'Honduras.
La produzione delle banane è nelle mani di poche multinazionali, prime fra tutte Chiquita, Del Monte e Dole. Possiedono le piantagioni, le navi con le celle frigorifere, gli impianti per la maturazione, decidono sui prezzi e sulle condizioni di lavoro nelle piantagioni.





Nuovi terreni vengono continuamente disboscati per acquisire nuove superfici da adibire alle piantagioni

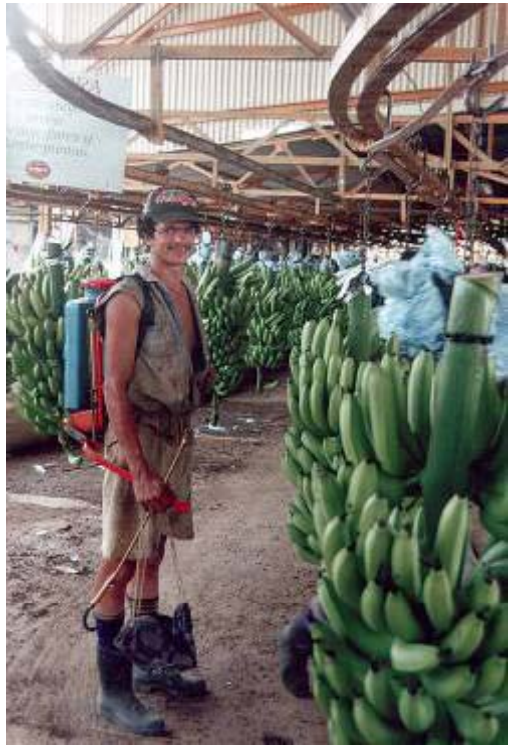
Le piantagioni di banani sono ad alto impatto ambientale



I caschi di banane vengono ricoperti dall’inizio del loro sviluppo sulla pianta con sacchi di plastica impregnati di pesticidi; le condizioni ambientali e di lavoro sono molto difficili







Io, schiavo in Puglia di F.Gatti
L’espresso settembre 2006

“Sfruttati. Sottopagati. Alloggiati in luridi tuguri. Massacrati di botte. Diario di sette giorni nell’inferno. Tra i braccianti stranieri nella provincia di Foggia. Non c’è limite alla vergogna nel triangolo degli schiavi. Cadaveri senza nome nei campi. E braccianti stranieri scomparsi nel nulla. “







Agricoltura intensiva

- massimo utilizzo fattori della produzione: sementi selezionate, macchine, concimi, diserbanti, antiparassitari, irrigazione
- massima redditività aziendale
- ambienti con elevata vocazione agronomica generale e/o con vocazioni colturali specifiche
- aziende con adeguate dimensioni e organizzazione

Agricoltura biologica

sistema globale di produzione agricola che privilegia le pratiche di gestione piuttosto che i fattori di produzione di origine esterna

obiettivo: produttività e non produzione (salvaguardia salute e ambiente)

Decalogo dell'agricoltura biologica:

- creare diversità nell'azienda agraria;
- integrare la produzione vegetale con l'allevamento animale;
- sistemare il terreno e lavorarlo al minimo;
- adottare sistemi di colture consociate;
- adottare la rotazione delle colture;
- impiegare genotipi resistenti agli attacchi parassitari;
- trattare il terreno con letame e materiali organici compostati;
- praticare il sovescio;
- favorire il controllo biologico delle erbe infestanti, fitofagi e fitopatogeni;
- proteggere ed impiantare le siepi.

[Caporali F., 2003. Agricoltura e Salute: la sfida dell'agricoltura biologica.EDITEAM sas, Cento (FE)]

AGRICOLTURA CONVENZIONALE = MASSIMIZZAZIONE PRODUZIONE

i costi ambientali e sociali sono scaricati sulla collettività





AGRICOLTURA BIOLOGICA =

EQUILIBRIO AMBIENTALE E TUTELA DELLA SALUTE DI OPERATORI E CONSUMATORI

l’agricoltore si fa carico della qualità ambientale e della qualità del prodotto finale

L’impatto alimentare



“Il cosmo penetra nell’uomo con l’aria,

con le bevande e coi cibi

sostanze tutte che diventano parte integrante del suo organismo; e gli umori di cui questo si compone sono trasformazioni dei cibi

e delle bevande ingerite”

Ippocrate

Cosa mangiamo ?



I periodici scandali alimentari (“mucca pazza”, polli alla diossina, influenza aviaria, confezioni in tetrapak, mozzarelle blu, ecc.) inducono molti di noi ad interrogarsi sui **metodi di produzione del cibo...**







Il nostro modo di mangiare sta cambiando…

Se diciamo formaggio pensiamo a...







E se diciamo prosciutto cotto…









Se diciamo patatine fritte:







LA GLOBALIZZAZIONE DEL PALATO

Siamo tutti vittime di una specie di delirio di massa: non vogliamo perdere tempo, costi quel che costi. Non importa se l'insalata in busta dopo due giorni si butta mentre il cespo di lattuga dura fresco una settimana. Non importa se per fare la spesa e fare le scorte di Quarta Gamma si perdono ore tra posteggio e file, perdendo dieci volte il tempo che si guadagna a non lavare la lattuga.







E al ristorante?













E’ questa la biodiversità alimentare ?





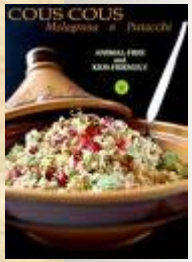








Legumi:



lenticchie
piselli
fave
ceci
fagioli borlotti
fagioli cannellini
fagioli dall'occhio
soia verde
soia gialla
soia rossa



Cereali:

pasta
riso
orzo
cous cous
miglio
mais
polenta
semolino
pane



Ortaggi:

carciofi
peperoni
cipolline
barbabietole rosse
pomodori
zucchine
melanzane
cipolle
patate
porri
cetrioli
rape bianche
cavolo cappuccio
peperoncini dolci



cavolo verza
cavolfiore
bianco
broccolo romano
broccoletti
cavolini
bruxelles
indivia scarola
radicchio
cicoria
puntarelle
zucca
sedano
sedano rapa
finocchio
funghi coltivati

Quanto buttiamo...

• i prodotti che scadono dopo 1-2 giorni non vengono acquistati quindi la GDO li elimina come rifiuti

•l’offerta di grandi quantità di ortofrutta fresca implica un ricambio ed uno scarto continuo della merce

•l’aspetto estetico degli ortaggi e della frutta condiziona le scelte di acquisto

•quando si compra al supermercato si acquista molto di più del necessario, che alla fine verrà buttato

•ad ogni passaggio lungo la catena distributiva c’è uno scarto: alla produzione, all’ingrosso, al dettaglio, al momento dell’acquisto.

Siamo ciò che mangiamo

Siamo ciò che compriamo

Compriamo ciò che vogliamo o ciò che producono?

Mangiamo ciò che vogliamo o ciò che producono?

Produrre-comprare-mangiare-essere

Sappiamo cosa mangiamo?









- **Le sette sorelle del cibo** (Repubblica 5 agosto 2010)

IL MENÙ sulla tavola degli italiani è un affare in mano a sette sorelle. Noi scriviamo la lista della spesa, decidiamo che piatti servire, apparecchiamo e cuciniamo. Ma i veri padroni del nostro gusto sono i giganti della grande distribuzione organizzata..... (Ettore Livini)

- **Carne** (Report 17 maggio 2009)

In Italia siamo 60 milioni di abitanti e consumiamo circa un centinaio di chili di carne a testa, per lo più come in Europa e negli Stati Uniti. E così per soddisfare i nostri appetiti macelliamo circa 500 milioni di polli all'anno, 4 milioni di bovini e 13 milioni di suini, ma siccome non ci bastano il resto lo importiamo.

- **Il piatto è servito** (Report 30 novembre 2008)

Quando compriamo un barattolo di miele, una zucchina o della tenera insalatina, non sappiamo a quale prezzo l'abbiamo effettivamente acquistata. Quali sono per esempio i costi occulti dell'agricoltura intensiva? E invece l'obesità o la malnutrizione, i pesticidi nel piatto o nei fiumi: quanto ci costano in termini di sanità, di danni sociali e ambientali?...



http://www.gwa2005.org/





http://www.falacosagiusta.org/



http://www.terrafutura.it

I GAS (Gruppi di Acquisto Solidali) e la filiera corta

I principi guida sono la **solidarietà**, che dal gruppo si estende poi a chi fornisce i prodotti, e il rispetto dell'**ambiente**. I gruppi cercano infatti principalmente alimenti **biologici** provenienti da piccoli produttori locali per poterli conoscere direttamente e al contempo ridurre l'**inquinamento** e gli sprechi energetici conseguenti al trasporto di alimenti provenienti da lontano. E' importante infine che siano stati realizzati nel rispetto dei **diritti** e delle condizioni di chi lavora.

CamBio
Gruppo di Acquisto Solidale





Da noi “contadino” significa ormai poco (e comunque assai meno di quanto dovrebbe), ma per la maggioranza della popolazione mondiale la terra è ancora la principale fonte di reddito, è la vita quotidiana, è cibo e lavoro, è identità.
La parola “radici”, se detta da chi lavora la terra, ha una ricchezza di significati straordinaria, significa memoria ma anche futuro.

Michele Serra – la Repubblica 19 ottobre 2004







il futuro

i progetti

La Fondazione Slow Food per la Biodiversità è impegnata direttamente a sostegno delle comunità del cibo di Terra Madre. Una delle principali attività previste è la creazione di nuovi Presìdi: per tutelare i prodotti presentati a Torino diedo un sostegno concreto e un supporto organizzativo ai produttori.

la rete

L'evento di Torino è l'avvio di un progetto ancora più ambizioso: la nascita e il consolidamento della rete mondiale delle comunità del cibo di Terra Madre. Uno strumento che utilizza tutte le possibili forme di comunicazione (la carta stampata, internet, video, radio...) per consentire a piccoli produttori di scambiare esperienze, discutere problemi comuni, portare avanti campagne di sensibilizzazione.

Slow Food

Fondata nel 1989, Slow Food è un'associazione internazionale che oggi coinvolge più di 80.000 persone in 104 Paesi di cinque continenti. Tramite i suoi associati e le sedi locali - dette Condotte in Italia e Convivium nel mondo - promuove l'educazione del gusto, si batte per preservare la biodiversità agroalimentare, organizza eventi. Le sua casa editrice pubblica guide, ricettari, riviste e saggi sulla cultura del cibo. Nel 2004 è nato il suo progetto più ambizioso: un'Università di Scienze Gastronomiche per formare i nuovi professionisti del settore agroalimentare.
www.slowfood.it

Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus

La Fondazione Slow Food difende la biodiversità alimentare e le tradizioni gastronomiche di tutto il mondo, promuove un'agricoltura sostenibile, rispettosa dell'ambiente, dell'identità culturale dei popoli e del benessere animale. Nata a Firenze nel 2003, grazie al sostegno della Regione Toscana, finanzia e coordina i progetti realizzati per la tutela della biodiversità.
www.fondazioneslowfood.it



Terra Madre - Slow Food
Via della Mendicità Istruita 14 - 12042 Bra, Cn - Italia
Tel. +39 0172 419688 - Fax +39 0172 419725
terramadre@slowfood.it

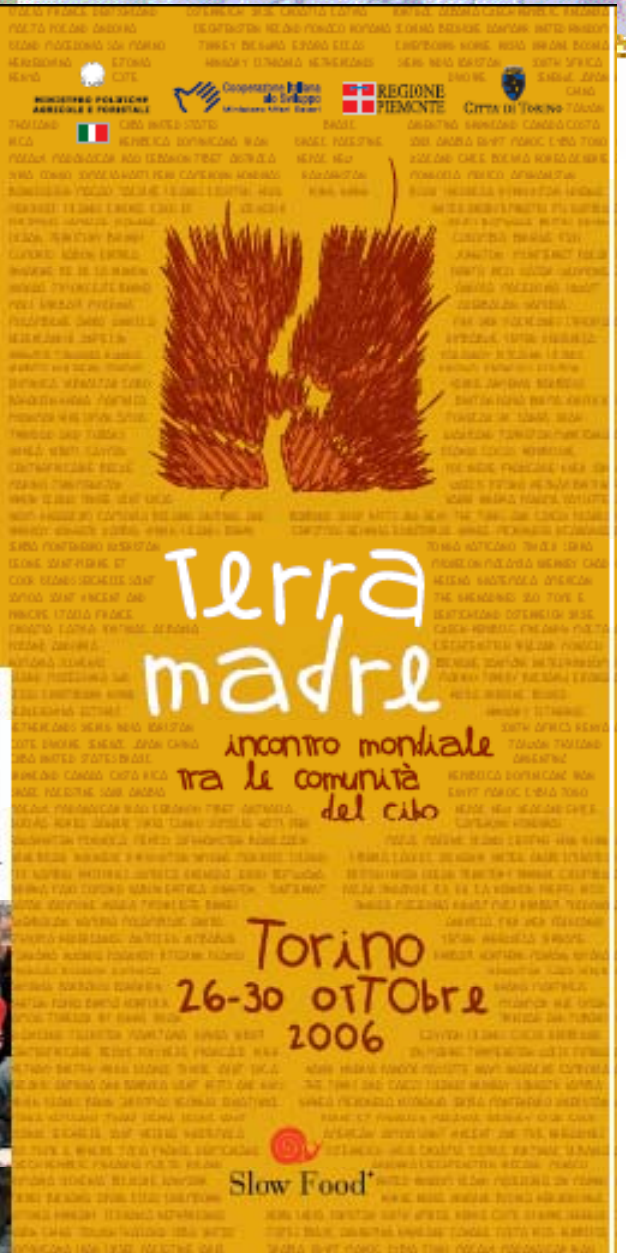
Puoi aiutare Terra Madre a sostenere le spese di viaggio dei delegati provenienti dai Paesi in via di sviluppo con una donazione o coinvolgendo associazioni, fondazioni, istituzioni e privati del tuo territorio.

Per maggiori informazioni, Riccardo Sauvaigne
Tel. +39 0172 419709 r.sauvaigne@slowfood.it

In collaborazione con



© Fotografia di Archivio - Foto Alma Bra



Ma l’agricoltura non è solo produzione di cibo...

Sägemüllerhof

un maso-fattoria dei servizi sociali in Val Pusteria (Bolzano), dove vivono e lavorano una ventina di persone con disturbi psichici



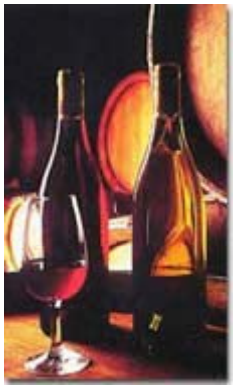






la cooperativa sociale Lazaria Vitivinicoltura nella casa circondariale di Velletri (Roma)





"Sette mandate", "Quarto di luna" e ora il novello "Fuggiasco". Sono i nomi, azzeccatissimi, dei prodotti vinicoli di un'azienda "particolare", la cantina del carcere di Velletri.
Una realtà attiva da circa due anni che vede impegnati in prima fila i detenuti dell'istituto veliterno: seguiti da un enologo affermato oltre al "Fuggiasco", offerto al *Vinitaly* all'interno del "PaLazio", producono anche altri due vini, uno rosso ed uno bianco con le uve raccolte nel vigneto coltivato nell'area del penitenziario.



“Al Vinitaly i Vini di qualità sociale”
di Antonietta Nembri (a.nembri@vita.it)
VITA non profit 06/04/2006

le cooperative sociali di Libera, in Sicilia, che producono con metodo biologico sulle terre confiscate alla mafia









LIBERA TERRA







Educarsi al futuro



Un percorso didattico su agricoltura e sostenibilità ci permette di affrontare tematiche molto diverse ma intimamente connesse fra di loro e ci consente di cogliere le relazioni che ci uniscono al resto del mondo, nell'ottica di un destino comune.







Grazie per l'attenzione!



e per qualsiasi chiarimento, proposte di lettura, seminari scolastici, dialoghi sulla sostenibilità dei consumi quotidiani

paola.nobili@enea.it