

Il cibo

Fare la spesa oggi è un atto ecologico

Siamo più consapevoli, ma in modo disomogeneo. «L'idea che certe abitudini a tavola siano immutabili perché tradizionali è una trappola culturale»

di PASQUALE RAICALDO



Si fa presto a dire cibo. Quello che mangiamo non è soltanto nutrimento, ma un cruciale nodo etico che coinvolge ambiente, giustizia sociale, benessere animale e sostenibilità delle risorse. Ogni scelta produttiva e di consumo può diventare una presa di posizione. In grado di incidere sugli equilibri del Pianeta e sulle generazioni future.

«Questo è il modo più concreto ed efficace che abbiamo a disposizione per incidere nel contesto dell'Antropocene», sottolinea Simone Pollo, professore associato di Filosofia morale a Sapienza Università di Roma, dove insegna Etica e scienze del vivente e Bioetica.

«Negli ultimi 70 anni le pressioni del sistema agroalimentare, legate soprattutto al consumo di prodotti animali, hanno raggiunto dimensioni senza precedenti nella storia umana, con circa 200 miliardi di animali terrestri allevati - prosegue Pollo, che sarà tra gli speaker del nostro festival - Un cambiamento che ha avuto un impatto fatale sull'ambiente: l'allevamento è una delle principali cause di emissioni di gas serra ed è anche tra i maggiori fattori di consumo di suolo e acqua. Evidenze di cui le istituzioni sono consapevoli: se non intervengono è per inerzia o differenti priorità economiche».

E l'opinione pubblica? «Siamo più consapevoli, ma in modo disomogeneo. Le fasce di popolazione più sensibili sono attente alle alternative vegetali e i nostri supermercati hanno ormai scaffali dedicati a prodotti *plant-based*. Ma il cambiamento è lento e va accompagnato con politiche pubbliche decise, differenti da quelle che sta adottando il governo italiano».

«Serve un primo, cruciale, passo: superare l'allevamento intensivo di carne» - taglia corto Annamaria Pisapia, direttrice Ciwf Italia - «Né è più sostenibile l'allevamento di pesci: ogni anno, fra 500 e 1.100 miliardi di pesci selvatici - per lo più di piccole dimensioni - vengono trasformati in farina e olio di pesce per alimentare loro simili intrappolati in gabbie sottomarine in tutto il mondo. Prendiamo il salmone: servono circa 440 pesci piccoli per allevarne un singolo esemplare».

Tra le soluzioni prospettate, la carne coltivata: «Una tecnologia che va perfezionandosi, destinata a muovere numeri significativi nei prossimi anni» spiega Simone Pollo. C'è, però, una contronarrativa che difende la carne nel piatto. «L'idea che certe pratiche alimentari siano immutabili perché tradizionali - sostiene Pollo - è una trappola culturale: intanto perché gli allevamenti intensivi sono una novità degli ultimi decenni e poi perché, quando non sostenibili, anche le cosiddette tradizioni vanno messe in discussione. Naturalmente non si può pensare

di cancellare improvvisamente abitudini, culture e filiere consolidate. Serve, piuttosto, un approccio graduale e riformista, che tenga conto delle pratiche esistenti ma favorisca una transizione. Una riduzione del consumo di carne o il passaggio da allevamenti intensivi a sistemi più sostenibili può rappresentare un compromesso realistico, ma alimenta più interrogativi di natura economica».

«Non c'è dubbio che ogni boccone che mangiamo sia frutto di uno sforzo collaborativo: fra gli agricoltori, certo, ma anche fra insetti, microorganismi, piante e altre creature spesso inosservate che abitano le nostre campagne», sottolinea Francesco Lami, ricercatore all'Università di Bologna, che nel saggio *Agroecologia. Riconciliare natura e agricoltura* (Il Mulino) propone un cambio di prospettiva e una terza via.

E ancora sottolinea il docente: «Bisogna guardare ai campi coltivati come ecosistemi complessi, dove la biodiversità non è un ostacolo, ma una risorsa. Senza insetti impollinatori, senza i nemici naturali dei parassiti, senza il microcosmo che mantiene fertile il suolo, l'agricoltura non potrebbe



be esistere. Da qui la necessità di ripensare il modello di agricoltura intensiva oggi dominante, che risulta dannoso per l'ambiente. Una rivoluzione che non deve essere inquinata da posizioni estreme - la tecnologia e la chimica avranno sempre in parte un ruolo in agricoltura, e non tutto ciò che è "naturale" è inerentemente buono - ma che rimane assolutamente necessaria».

E c'è anche una questione non marginale: come si misura la sostenibilità della filiera alimentare? «Esatto. - annuisce Chiara Zoani, ricercatrice Divisione Sistemi Agroalimentari Sostenibili di Enea - Senza dati affidabili è difficile capire quanto un prodotto, un processo o un'intera filiera siano davvero sostenibili. È da questa esigenza che è nata Metrofood-it. Qualità, sostenibilità e tracciabilità sono ormai

parole centrali nel racconto del cibo, ma senza strumenti condivisi rischiano di restare soltanto promesse difficili da confrontare e verificare. Per questo Metrofood-it, il Nodo Nazionale dell'Infrastruttura di Ricerca Europea Metrofood-RI, coordinato da Enea e rafforzato grazie al finanziamento Pnrr, mette a disposizione laboratori, competenze e servizi avanzati per supportare le imprese, la ricerca e le istituzioni impegnate nella costruzione di filiere più sostenibili, resilienti e trasparenti. Misurare significa comprendere meglio l'impatto ambientale delle produzioni, garantire autenticità e sicurezza alimentare, valorizzare le buone pratiche. Oltre a rafforzare il rapporto di fiducia tra chi produce e chi consuma».

La sostenibilità alimentare, del resto, conviene anche al mondo dell'impresa che si sta infatti adeguando. «Sì, al di là degli slogan è una grande opportunità industriale - spiega Luigi Galimberti, imprenditore attivo nell'AgriTech da oltre 30 anni, founder tra l'altro di Sfera Agricola, una delle serre idropoiche più innovative d'Europa - Ripensare azienda, i processi e l'organizzazione secondo principi di circolarità, di riutilizzo e efficienza delle risorse significa costruire imprese senza dubbio più forti. Lo dimostra il fatto che oggi le aziende più attente alla sostenibilità ambientale sono anche quelle che reagiscono meglio alle crisi e anche alle oscillazioni del mercato».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



PAUL DARROW/THE NEW YORK TIMES



DAVID B. TORCH/THE NEW YORK TIMES



HIROKO MASUIKE/THE NEW YORK TIMES



EVA SAUDARGAITĖ/THE NEW YORK TIMES

La dieta green

Allevamenti intensivi, prodotti plant-based e certificazioni: la sostenibilità alimentare è uno dei temi al centro del Festival di Green&Blue