



**LABORATORIO PERMANENTE della
SCUOLA del CONSUMO CONSAPEVOLE:
“GIOVANI CONSUMATORI CRESCONO
CIBO, SALUTE, TERRITORIO”
allestito presso IIS “G. Giolitti” – Torino
con il contributo della Regione Piemonte**

DIECI RAGIONI PER SCEGLIERE IL CIBO LOCALE...

Il **movimento a favore del cibo locale**, cioè prodotto e venduto direttamente nelle aziende agricole o nei mercati dedicati, è in pieno sviluppo in molte parti del mondo occidentale e sostiene un'agricoltura a misura umana e la biodiversità agraria intesa come utilizzo di antiche e storiche varietà e specie, quelle che - uscendo dagli schemi di prodotto da supermercato standardizzato - portano più sapore e soddisfazione al palato.

1. Il cibo locale ha più gusto

...perché viene raccolto due o tre giorni prima dell'arrivo sulla nostra tavola, perché è maturato sulla pianta. E' dolce e profumato. Ne sa qualcosa chi coltiva un orto familiare...

I tempi di trasporto dei prodotti agricoli che provengono da lontano, ritardano a volte di molti giorni il consumo, facendo perdere freschezza e gusto ai cibi.

2. Il cibo locale ha più nutrienti ed è più sano

Studi anche recenti mostrano che se frutta e verdura viaggiano giorni e giorni o rimangono nelle celle frigo o nei magazzini all'ingrosso... perdono i loro nutrienti, quelle sostanze, cioè, che fanno bene alla nostra salute. In più, vengono raccolte acerbe, trattate con prodotti antimuffa e ritardanti la maturazione...

3. Il cibo locale salvaguardia la biodiversità agraria: risorsa di ogni territorio.

L'agricoltura industriale sceglie varietà che portano simultaneamente a maturazione i frutti (così da consentire la raccolta meccanica) che sono adatti alla lavorazione meccanizzata (buccia spessa, ad esempio). Ma sono poche le varietà ibride F1 di ciascuna specie vegetale alimentare con queste caratteristiche: e così sul grosso mercato in città diverse, si trovano gli stessi prodotti.

Le fattorie che invece vendono direttamente sul mercato locale spesso mantengono vecchie varietà storiche che garantiscono una lunga stagione produttiva, producono frutta/verdura con una buccia più sottile che è più apprezzata dal consumatore, con colori vividi alla luce naturale e con miglior sapore. Queste vecchie varietà contengono una genetica ereditata da centinaia di anni e selezionata naturalmente da numerose generazioni di contadini perché buona, produttiva e resistente, soprattutto perché adatta a 'quel' territorio. Esse sono la base genetica che ci darà la possibilità di creare varietà resistenti anche ai cambiamenti climatici futuri.

4. Il cibo locale è più garantito OGM-free.

Le multinazionali dell'agrochimica stanno diffondendo sul mercato internazionale le sementi di cereali e di ortaggi geneticamente modificati; vendono alle grandi fattorie latifondiste (che controllano) le monoculture. In Europa, il Regolamento CE n. 1830/2003 impone la tracciabilità e l'etichettatura degli OGM e molte ricerche confermano che i cittadini europei preferiscono cibi seminati e cresciuti secondo natura ed esigono essere informati sulla presenza di OGM nei prodotti che acquistano.

5. Il cibo locale sostiene le fattorie a conduzione familiare.

Solo meno del 4% degli occupati italiani lavora in agricoltura e sono migliaia le aziende agricole che ogni anno chiudono i battenti perché le giovani generazioni non possono subentrare nella gestione per mancanza di reddito. Oggi solo il 10% del costo dei prodotti agricoli va all'agricoltore che li ha coltivati. Ed il resto? Va

a chi gestisce i tanti passaggi dei prodotti agricoli prima che arrivino sulla nostra tavola! Nonostante i sussidi della Comunità Europea, i contadini sono una specie a rischio. Gli agricoltori possono vendere i loro prodotti in fattoria, e ottenere così un prezzo più giusto: acquistare dal contadino significa allora sostenere chi lavora e vive in campagna!

6. Il cibo locale costruisce le comunità.

Oggi sono presenti forme di collaborazione spontanea come i gruppi di acquisto solidali (GAS) e i mercatini o fiere di piazza. Grazie alla vendita diretta, il cibo prende una "faccia", quella del contadino e mette in moto e in relazione agricoltori e cittadini, li fa incontrare e crea simbiosi. Inoltre, anche i bambini di città crescono conoscendo la provenienza dei cibi e la loro stagionalità.

7. Il cibo locale salvaguardia gli spazi aperti.

Coltivare la terra significa difenderla dall'erosione e dall'inselvaticamento. È piacevole guidare attraverso campagne ben coltivate, ricche di fioriture spontanee e di verde. Nelle aree dove l'agricoltura è in abbandono le frane aumentano, le coltivazioni si rarefanno e la vita nei piccoli paesini si spegne per spopolamento. Ogni volta che si acquista cibo in fattoria, soprattutto nelle aree montane, si contribuisce a conservare il paesaggio rurale.

8. Il cibo locale mantiene viva la campagna e la rende voce attiva nel bilancio della comunità.

Il terreno coltivato è fonte di reddito e quindi di partecipazione al bilancio dello stato.

9. Il cibo locale sostiene un ambiente pulito e favorisce la presenza della selvaggina.

Le risorse di una fattoria sono il terreno fertile e l'acqua pura. La coltivazione agricola previene l'erosione dei suoli con colture da sovescio e arricchisce il loro contenuto in humus con le concimazioni naturali. Secondo alcune stime, circa il 13% delle emissioni di carbonio delle lavorazioni industriali possono essere assorbite dalla biomassa delle colture da sovescio. Inoltre l'abbandono della monocoltura per far spazio a un intreccio di differenti colture che possono comprendere fieno, frutti, ortaggi, bosco e siepi crea un perfetto sistema ecologico nel quale trova habitat la fauna selvatica.

10. Il cibo locale è il futuro che dobbiamo augurarci per il bene delle generazioni di domani.

Sostenendo gli agricoltori che vendono direttamente i loro prodotti, possiamo contribuire al futuro di coloro che saranno gli agricoltori di domani.

In questo modo anche le generazioni future avranno a disposizione cibo sano, nutriente e saporito.

*Rielaborazione contenuti da: <http://www.civiltacontadina.it/modules/cibolocale1/index.php?id=3>
a cura del Gruppo di Progetto del Laboratorio Permanente della Scuola del Consumo Consapevole
allestito presso l'IIS "G. Giolitti" di Torino con il contributo della Regione Piemonte.*