



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

I dieci principi base che sostengono il consumo del cibo locale.

Premessa:

CONSUMARE IL CIBO PRODOTTO VICINO.

Il **movimento a favore del cibo locale**, cioè prodotto e venduto direttamente nelle aziende agricole, è in pieno sviluppo in molte parti del mondo occidentale e sta dando i suoi risultati in termini di sostegno ad un'agricoltura a misura umana e alla biodiversità agraria intesa come utilizzo di antiche e storiche razze e varietà, quelle che - uscendo dagli schemi di prodotto da supermercato standardizzato - portano più sapore e soddisfazione al palato.

1. Il cibo locale ha un gusto superiore.

Il cibo cresciuto il più vicino possibile alla tavola dove viene consumato è stato probabilmente raccolto due o tre giorni prima, dopo aver raggiunto un buon grado di maturazione. È turgido, dolce e profumato. Ne sa qualcosa chi coltiva un orticello per conto proprio.

Spesso i tempi di trasporto ritardano di una settimana il consumo, facendo perdere freschezza e gusto ai cibi.

2. La produzione locale è migliore per te.

Recenti studi mostrano che i prodotti freschi perdono velocemente i loro nutrienti. Si è visto perfino che il cibo surgelato o imbarattolato subito dopo la raccolta è più nutriente di quello "fresco" ma rimasto in giro per una settimana fra celle refrigerate e mezzi di trasporto.

3. Il cibo locale salvaguardia la biodiversità agraria.

Nella moderna pratica agricola le varietà coltivate sono scelte per la loro attitudine a maturare simultaneamente (così da consentire la raccolta meccanica) e per la loro capacità di conservarsi al lungo, magari perché dotate di buccia più dura o maggiore quantità di cellulosa nella fibra. Quest'ultima caratteristica e l'uniformità di pezzatura consentono il superamento senza danni del processo di lavatura e confezionamento meccanizzato. Ma sono poche le varietà ibride F1 di ciascuna specie vegetale alimentare ad avere queste caratteristiche: e così solo un ristretto numero di varietà è messo in coltivazione nelle monoculture che riforniscono il grosso mercato.

Le fattorie che invece vendono direttamente sul mercato locale utilizzano invece piante dotate di caratteristiche a volte persino opposte; e cercano queste varietà fra le vecchie varietà storiche. Spesso queste 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 esente da OGM.

Le multinazionali dell'agrochimica, che stanno cercando di imporre sul mercato internazionale le sementi di cereali e di ortaggi geneticamente modificati, incontrano i favori solo delle grandi fattorie latifondiste votate alle monoculture. Dalle attuali statistiche risulta che quasi il 90% degli europei vorrebbero fosse resa obbligatoria l'etichettatura OGM. Sono quindi i cittadini a desiderare cibi seminati e cresciuti secondo natura.

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. Il prezzo dei cibi è formato attualmente solo dal 10% di proventi all'agricoltore che li ha prodotti. Il resto va a vantaggio degli intermediari e circa il 15% in spese di trasporto. Una parte rilevante del reddito di molti agricoltori è dato invece dai sussidi della Comunità Europea che sono sottoposti a graduali tagli per mancanza di fondi e che, una volta ridotti, metteranno molte fattorie nella condizione di chiudere. I contadini sono una sorta di specie a rischio. Gli agricoltori locali che possono vendere i loro prodotti in fattoria, e ottenere così un prezzo pieno, sono in grado di non dipendere da sussidi né di essere strangolati dalla morsa del mercato, potendo così continuare a sostenere le loro famiglie, a fare il lavoro che amano e far vivere il territorio dove abitano.

6. Il cibo locale costruisce le comunità.

Quando si acquista il cibo direttamente dal produttore agricolo ci si riconnette alla realtà delle cose e alle persone. 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 collaborazione agricoltori e cittadini, li fa incontrare e li pone in simbiosi. I bambini crescono conoscendo la provenienza dei cibi e la loro stagionalità di produzione.

7. Il cibo locale salvaguarda gli spazi aperti.

Nella misura in cui la vendita diretta incrementa il valore dei prodotti di fattoria, altrettanto le terre coltivate avranno sviluppo e saranno difese dall'erosione e dall'inselvaticamento. È piacevole guidare attraverso campagne ben coltivate, ricche di fioriture spontanee e di verde. La realtà invece è che 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 contribuisce a ripianare il debito pubblico.

Le fattorie versano più tasse di quanto richiedano allo stato sotto forma di servizi.

Dove nelle aree urbane lo stato incassa € 1 di tasse ne spende € 1,17 sotto forma di servizi. Nelle aree rurali su 1 € di tasse incassate ne spende solo € 0.34 in servizi.

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

Una fattoria familiare ben gestita trova le sue risorse nel terreno fertile e nell'acqua pura. Previene l'erosione dei suoli con colture da sovescio e arricchisce il loro contenuto in humus con delle 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. Cibo locale è il futuro che dobbiamo augurarci per il bene delle generazioni future.

Sostenendo gli agricoltori che vendono direttamente si può dare un futuro a coloro che saranno gli agricoltori di domani; inoltre le future generazioni avranno a disposizione cibo più nutriente e saporito.

Rielaborazione contenuti a: <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.