Avvenire
Quotidiano
Slow Food
Data 23-09-2022
Pagina 20
Foglio 1 / 2

«Solo la biodiversità ci garantisce il futuro»

PAOLO **VIANA**

Parlano di rigenerazione del Pianeta da quattordici anni e di cibo buono, pulito e giusto da molti di più. Molti dei "ragazzi" di Slow Food sognavano di fare la rivoluzione e l'hanno fatta, ma non come si aspettavano: l'hanno fatta cambiando le abitudini agricole e alimentari degli italiani. Partendo dall'assioma che la povertà globale è una conseguenza dell'agricoltura intensiva, che sottrae terre e braccia alle comunità per servire, attraverso la Gdo, il mercato ricco e sprecone dei Paesi ricchi, negli ultimi anni, con Terra Madre, l'organizzazione fondata da Carlin Petrini, cerca di fare del cibo la piattaforma di una transizione ecologica.

L'obiettivo, attraverso il messaggio che lanciano manifestazioni come quella in corso a Torino, è di rinnovare le pratiche agricole, i sistemi di produzione e distribuzione, le diete e le abitudini di consumo. «Se però vogliamo realizzare una vera rigenerazione di città, campagne e borghi a partire dalla produzione e distribuzione del cibo, dobbiamo superare la visione che vede innovazione e tradizione come elementi contrapposti» ha detto Carlin Petrini, inaugurando quest'edizione che porta nel capoluogo piemontese oltre 3 mila contadini e allevatori, popoli indigeni e cuochi, migranti e giovani attivisti da 150 Paesi e 700 espositori del Mercato intorno al claim #RegenerAction.

«Rigenerare – ci spiega il suo successore, Edward Mukiibi accompagnandoci tra gli stand – non significa semplicemente rinnovare ma far rinascere il pianeta. Coltivare nuove relazioni, come avviene a Terra Madre, è la premessa perché si impari a coltivare, distribuire e consumare in modo diverso. Molte offese al pianeta dipendono dalla produzione agroalimentare. Pensiamo al divario tra Nord e Sud, oppure alla biodiversità che arretra a causa di un modello industriale calato sull'agricoltura. È tempo di fare qualcosa». Mentre parliamo, sui pannelli dell'area didattica le immagini del pianeta ci interrogano: "Lo sai che esistono 1000 varietà di banane e al mercato ne trovi una sola?","Lo sai che la biodiversità è la nostra assicurazione sul futuro?" «Non esiste un solo modo di coltivare e consumare – prosegue Mukiibi – mentre la rivoluzione verde ha imposto un modello globale». Il nuovo presidente di Slow Food è un agronomo africano, a sua volta allevatore. Crede nell'agroecologia, nel bio, nella permacoltura, «perché rispettano le comunità e i territori», mentre, ci dice, «le monocolture industriali su larga scala annichiliscono i diritti delle popolazioni locali e trasformano gli agricoltori in dipendenti di grandi gruppi industriali e finanziari, sottraendo i loro prodotti al consumo locale. La conseguenza è la fame e l'esodo di intere comunità nelle grandi città. Questo modello comporta il collasso della società e una perdita culturale e civile immensa, oltre all'inquinamento che comporta l'agricoltura intensiva». Fiero avversario degli Ogm e delle tecnologie brevettate «che sembrano la soluzione, perché promettono di produrre di più, mentre sono il problema, perché impoveriscono i contadini e li cacciano dalla loro terra», ci presenta uno dopo l'altro quei produttori che fanno del cibo uno strumento di inclusione e di rigenerazione sociale. Realtà come Mataré, un birrificio di Matera che nasce dall'attività di una cooperativa sociale figlia della Caritas e del progetto Policoro: per anni, si sono dati da fare per trovare un lavoro ai migranti che arrivavano coi barconi e da qualche tempo hanno avviato quest'attività imprenditoriale che è in crescita. Oppure come la Cooperativa San Michele Arcangelo onlus, approdata all'agroalimentare partendo da un'attività con i tossicodipendenti. La terra fa parte del programma terapeutico ma confetture, conserve e vino della cooperativa stanno diventando un'eccellenza ricercata dal mercato locale. «Ci sono tanti produttori locali anche in Europa – spiega il presidente di Slow Food –, che utilizzano approcci responsabili alla produzione. Bisogna imparare a leggere bene l'etichetta e a scegliere il cibo buono, pulito e giusto».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Al Salone del gusto di Torino 3mila allevatori provenienti da 150 Paesi

TERRA MADRE

Edward Mukiibi ha preso il posto del fondatore Carlin Petrini alla guida di Slow Food: «Tutelare le produzioni locali che rigenerano il tessuto sociale Ogm e tecnologie impoveriscono i territori»

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Avvenire

Quotidiano

Slow Food

Data 23-09-2022
Pagina 20
Foglio 2 / 2

Edward Mukiibi, nuovo presidente di Slow Food Prende il timone dal fondatore Carlin Petrini




«Solo la biodiversità ci garantisce il futuro»

093077

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.