

Alimentazione e ambiente

DS6901

DS6901

Cibo sostenibile in città la sfida di Terra Madre “Portiamo la campagna dentro le metropoli”

Nel 2050 l'80% degli
alimenti sarà consumato
in zone molto popolate
e prodotto altrove

di **Valentina Dirindin**

TORINO – Una delle sfide più cruciali che ci impone la contemporaneità è contrastare l'allontanamento della popolazione dai contesti agricoli, non soltanto in termini geografici e occupazionali, ma soprattutto da un punto di vista culturale. Ne è convinta la comunità internazionale di Slow Food, che alla dicotomia tra la campagna, luogo dove il cibo si produce, e la città, intesa come simbolo del consumo, ha dedicato oltre 50 appuntamenti del calendario della quindicesima edizione di Terra Madre Salone del Gusto, che chiude oggi i battenti dopo quattro intensi giorni torinesi.

In effetti, la distanza tra aree urbane e rurali non è mai stata così problematica, in un contesto in cui si prevede che nel 2050 l'80% del cibo sarà consumato in città e prodotto altrove, in zone agricole sempre meno popolate e sempre più lontane. Il tema di una città che cresce e che diventa la nicchia ecologica d'elezione della popolazione, allontanandola da quella che dovrebbe essere la sua “casa” naturale, sembra non avere a che fare con le problematiche quotidiane, ma non è così.

«Oggi ci vuole un'idea di città che incorpori l'elemento naturale non come un orpello, ma come un elemento necessario», spiega Elena Granata, professoressa di Urbanisti-

ca al Politecnico di Milano. «Le città devono cambiare pelle: dobbiamo fare spazio alla natura nei contesti urbani, ripristinare la balneabilità dei fiumi, stoccare l'acqua piovana, costruire vasche di laminazione per contrastare l'esondazione dei fiumi e chiederci da dove proviene quello che mangiamo».

La necessità è quella di costruire una democrazia dell'alimentazione in contesti urbani che rischiano di dimenticare l'origine del cibo, ampliando il divario tra chi può permettersi di reperire alimenti freschi e di qualità e chi invece non ne ha accesso.

Per farlo, bisogna ibridare città e campagna, invertendo la rotta di un flusso alimentare che attualmente viaggia a senso unico in un vicolo cieco, da un contesto rurale che crea a uno urbano che distrugge. «La chiave per farlo sono le politiche locali del cibo», spiega Raoul Tiraboschi, vicepresidente di Slow Food Italia. «Le città si stanno interrogando sul loro ruolo e sulla loro interazione con le aree rurali: è necessario valorizzare la filiera corta e lavorare con le nuove generazioni».

Tiraboschi cita l'appello all'educazione alimentare obbligatoria nelle scuole lanciato da Slow Food: «È da lì che dobbiamo cominciare», dice, prendendo ad esempio le scuole di Copenaghen, che hanno deciso di dotarsi di una cucina interna, approvvigionandosi direttamente con alimenti sostenibili, biologici e locali, aumentando la qualità dell'offerta, aiutando gli agricoltori virtuosi e diminuendo sprechi e costi per la comunità.

In Italia, Milano fa da capofila alle politiche locali del cibo con il Milan Urban Food Policy Pact, una rete in-

ternazionale che ha stabilito buone pratiche da mantenere nelle città per costruire un equilibrio con la natura e i contesti rurali. A questo scopo servono, ad esempio, i diversi mercati della Terra dislocati in città, che raggruppano piccoli produttori agricoli locali. Anche Roma mette in atto politiche del cibo virtuose, come gli orti urbani e i giardini condivisi, o l'assegnazione di terreni comunali per promuovere la nuova imprenditoria agricola. A muoversi molto bene sul tema delle mense e dell'educazione alimentare nelle scuole è invece Bergamo, che lavora a un “Manifesto per una Politica Alimentare della Città” con le linee guida per l'attuazione di una concreta Food Policy. I prodotti locali vengono promossi nelle mense scolastiche, e sono stati attivati progetti innovativi contro lo spreco.

Le politiche del cibo sono anche al centro di comunità più piccole, come Andria, cuore di una regione, la Puglia, che ha una lunga tradizione agricola: qui è stato attivato il Food Policy Hub, che crea una rete di persone, istituzioni e progetti legati all'educazione alimentare, tra percorsi di formazione, orti di comunità e valorizzazione dei prodotti locali. «È un tema che stiamo portando all'attenzione della politica - conclude Raoul Tiraboschi - provando a costruire un futuro davvero migliore per tutti». © RIPRODUZIONE RISERVATA

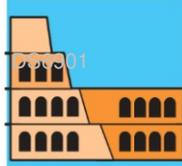


I progetti



Milano

Il Milan Urban Food Policy Pact è una rete nata per mantenere un contatto con la natura attraverso i Mercati della Terra che raggruppano piccoli produttori



Roma

Sono nate politiche del cibo virtuose come orti urbani, giardini condivisi, assegnazione di terreni comunali per promuovere l'imprenditoria agricola

Le iniziative



Bergamo

Educazione alimentare a scuola: nelle mense scolastiche vengono promossi prodotti locali e sono stati attivati progetti contro lo spreco alimentare



Andria

Il Food Policy Hub crea progetti legati all'educazione alimentare in città, tra percorsi di formazione, orti di comunità e valorizzazione dei prodotti locali



Il festival
Si chiude oggi Terra Madre Salone del Gusto 2024, evento internazionale dedicato alle politiche alimentari



La fiera
Campagna e città protagoniste della 15esima edizione del Salone