Ambiente e sostenibilità sociale un abbraccio anti crisi

scritto da Astrid Panizza | 12 Maggio 2020



Futuro dell'agricoltura, sostenibilità e comunicazione, questi sono stati gli argomenti affrontati da tre relatori d'eccezione: Giorgio **Rivetti,** enologo, Massimo **Bottura**, chef e Carlo **Petrini**, fondatore dell'associazione Slow Food. Un confronto che si è svolto attraverso una diretta dalla pagina Facebook de La Spinetta.

Il moderatore dell'incontro è stato Rinaldo **Rava**, responsabile dell'ufficio di presidenza di Slow Food e dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Rava ha posto ai protagonisti domande relative ai cambiamenti a cui il settore agricolo dovrà far fronte nel futuro prossimo, a causa dell'emergenza Covid-19 in atto.

Si è parlato innanzitutto di **cambiamento climatico**, emergenza che prima della pandemia era considerata di primaria importanza.
Secondo Rivetti non ci sono dubbi. Se il cambiamento climatico prima era il focus, oggi deve esserlo ancora di più, in quanto gli avvenimenti attuali sono l'effetto di ciò che non è stato fatto per l'ambiente fino ad ora. "Che questo ci sia d'insegnamento per cambiare – ha aggiunto Rivetti – per fare in modo che l'ambiente sia il fulcro delle azioni future".

Il legame tra ambiente, cibo e salute è centrale per Carlo **Petrini**, il quale però ha voluto sottolineare che "la questione ambientale è il perno del dibattito ma il **quadro è totalmente cambiato**, siamo in una crisi epocale che genererà tracolli finanziari, paure ed incertezze. In questo clima portare avanti esclusivamente una sensibilità ambientale senza pensare alle **diseguaglianze sociali**, alla **tutela dei beni comuni** (salute, educazione) è un approccio errato. Se non ci sarà un clima di solidarietà non saremo in grado di risorgere, **non è più il momento della competitività ma della solidarietà**".

Guardando, invece, al **recupero ambientale**, Rava ha considerato che **in questa fase si può riflettere su due fattori:** da un lato c'è un aspetto positivo, dall'altro uno negativo. L'aspetto positivo è che l'ambiente ha la capacità di rigenerarsi e riprendersi i propri spazi, l'aspetto negativo o paradossale è legato al messaggio per cui bisogna fermare tutto per salvaguardare la natura.

Petrini ha puntato la sua attenzione, in questo caso, sull'incidenza di una produzione intensiva (che riguardi gli allevamenti oppure sia di tipo chimico) che sta portando alle conseguenze che abbiamo tutti sotto gli occhi.
Inoltre ha affermato che la qualità pessima delle acque è determinata anche dalla mancanza di sistemi di filtrazione, che spesso mancano o non sono in funzione.
"L'agricoltura butta via frutta e verdura perché non c'è

nessuno che va a raccoglierla, non ci sono più gli immigrati – ha proseguito Petrini -. Questo è emblematico della falsa narrazione che alcuni facevano sul tema".

Rivetti si è collegato a questo tema aggiungendo che è necessario **integrare le persone che vengono dall'estero** in cerca di lavoro e **non sottopagarle**. "Qui nelle Langhe dobbiamo affidarci a persone che vengono da fuori perché non c'è più la comunità locale che lavora nei campi. I raccoglitori – ha continuato – non sono più Luigi e Mario, sono stranieri e vanno integrati e questo forse non tutti l'hanno capito. Qui siamo privilegiati perché facciamo Barolo, Barbaresco che ci permette di avere margini per investire sulla sostenibilità ambientale e sociale. Le grandi multinazionali del food devono capire che è finita l'era dello sfruttamento".

Bottura si è poi concentrato sullo **spreco alimentare**, facendo riferimento al fatto che produciamo cibo per 12 miliardi di persone e ne sprechiamo il 33%. I picchi dello spreco alimentare si registrano in Arabia Saudita con il 65% e in Brasile dove si butta il 55% del cibo. Sono numeri, questi, che non sono plausibili e in alcun modo sostenibili.
"Per poter abbattere lo spreco – ha affermato con convinzione Petrini – dobbiamo **riscoprire dimensioni locali**, privilegiare chi produce e vende accanto a casa nostra, **senza seguire logiche legate all'iperproduttività.**
Inoltre non è da sottovalutare il concetto di contrazione e convergenza: bisogna contenere una serie di costi che sono fasulli. I nostri contadini non fanno i prezzi, sono altri che lo fanno, è giunta l'ora di imprimere una svolta".
Anche Bottura, seguendo il ragionamento di Petrini, ha enfatizzato l'importanza di cambiare atteggiamento, **comprare prodotti di stagione**, rinunciando, per esempio, agli asparagi a dicembre e alle arance a giugno.

Un ultimo spunto giunto da Rava ha riguardato il bisogno di una **nuova alleanza tra ristoratori e produttori** in un periodo in cui tanti ristoranti sono chiusi e c'è il timore fondato,

per alcuni di loro, di non riaprire.
Rivetti in questo caso si fa portavoce di un pensiero comune, evidenziando quanto sia importante la solidarietà, già citata da Petrini, che in questo momento ha sempre più bisogno di crescere, soprattutto nei rapporti tra produttori e ristoratori. Per non dimenticare i consumatori, è questo il momento di andare incontro alla ristorazione. **La solidarietà verrà ripagata.**