

Terra Madre, il futuro ha un nome: biodiversità

scritto da Emanuele Fiorio | 12 Ottobre 2020



**TERRA
MADRE**
SALONE DEL GUSTO

#TerraMadre #SlowFoodforChange
OUR **FOOD**
PLANET
FUTURE

Lo scorso giovedì 8 ottobre ha preso avvio la tredicesima edizione 2020 di [Terra Madre Salone del Gusto](#), una kermesse che quest'anno sarà ricchissima di novità e durerà ben 6 mesi, sino ad aprile 2021, quando a Torino si celebrerà il Congresso Internazionale di Slow Food.

Si tratta della **manifestazione più importante dedicata al cibo buono, pulito e giusto**, organizzata da Slow Food, Città di Torino e Regione Piemonte con il patrocinio del Mipaaf e del Ministero dell'Ambiente.

Il format prevede eventi on line e in presenza, incontri faccia a faccia con i produttori nei loro luoghi di lavoro e convegni con studiosi di tutto il mondo, un programma articolato che unirà contenuti web ed iniziative in presenza. Le attività si svilupperanno in parte sulla piattaforma digitale dedicata e in parte saranno eventi fisici organizzati a Torino, in Piemonte, in Italia e nel mondo.

Sarà l'occasione per approfondire e concentrarsi su molteplici

aspetti, in primis la crisi ambientale.

Si discuterà di **sovranità alimentare, di agricoltura rigenerativa per i suoli, di come combattere il cambiamento climatico, di educazione al cibo e sicurezza alimentare.**

Il contesto attuale ci pone dinnanzi ad una crisi sanitaria ed economica, ma soprattutto ambientale che amplifica enormemente le altre due.

Per contrastare questo processo **è necessario tutelare e favorire la biodiversità**, ovvero come dichiara il WWF: “la molteplicità di specie e organismi che, in relazione tra loro, creano un equilibrio fondamentale per la vita sulla Terra. La biodiversità infatti garantisce cibo, acqua pulita, ripari sicuri e risorse, fondamentali per la nostra sopravvivenza”.

Se non arrestiamo il processo di erosione della biodiversità, il collasso del sistema di produzione del cibo è inevitabile.

Un processo che vede protagonista in negativo la globalizzazione economica, in cui il cibo ha perso il suo valore originario, trasformandosi in moneta di scambio dell'economia internazionale.

Un esempio odierno è il Brasile, in cui le coltivazioni di soia coprono una superficie superiore a quella dell'intera Germania.

Queste monoculture, completamente innaturali, richiedono grandi quantità di pesticidi, non a caso il paese sudamericano è leader mondiale nel consumo di pesticidi (20% del totale). La coltivazione della soia in Brasile è conseguenza dell'aumento del consumo di carne a livello mondiale e più del 90% di questa soia è transgenica e viene esportata verso l'UE e Cina: si tratta di una tragedia ambientale ed umana, visto che tra il 2007 e il 2014, più di 40.000 persone sono state intossicate da pesticidi.

L'ipersfruttamento delle risorse naturali sta avendo effetti devastanti anche sulla nostra vita, sul nostro lavoro e sulla nostra salute.

La Terra è in grado di rigenerarsi, ne abbiamo avuto prova

anche nella fase più acuta del lockdown e la biodiversità può essere recuperata a patto che tutto il sistema di produzione globale si basi su risorse sostenibili e su un modello di sviluppo che non generi disastri ambientali e sociali, erodendo il capitale naturale come quello attuale.

Il claim di Terra Madre Salone del Gusto 2020 è: **“Cibo, pianeta, futuro”**, la vicinanza e l’abbinamento di queste tre parole indica una stretta relazione tra come produciamo, distribuiamo, scegliamo e consumiamo il cibo e gli impatti conseguenti sul nostro pianeta e quindi sul nostro futuro. Designare possibili scenari futuri e provare ad incidere adesso con scelte e pratiche consapevoli sul futuro prossimo, sono i coraggiosi obiettivi di questa importante e densa manifestazione internazionale.