

Perché il cibo non è una merce.

Dire che il cibo non è una merce significa affermarne una specificità culturale ineguagliabile. Il nostro corpo, ovvero una parte importante del nostro essere, è infatti “forgiato” proprio da ciò che mangiamo, beviamo e respiriamo oltre che dal modo in cui viviamo.

Negli ultimi decenni, mentre una parte del pianeta conosceva insieme al boom demografico sempre più fame e denutrizione, un'altra parte, la nostra, ha vissuto il boom del cibo “facile” ma che allo stesso tempo è diventato sempre più artificiale, omologato, senza storia e privo di identità.

Se la “rivoluzione verde” ha avuto, per esempio nell'agricoltura europea, il compito di sconfiggere la penuria di cibo, la successiva diffusione di alimenti “low cost” ha portato al fenomeno del “cibo spazzatura” ovvero un cibo qualitativamente scadente che dà il senso di sazietà ma non nutre anzi, in alcuni casi può anche compromettere la stessa salute del consumatore.

Il corpo umano rischia di ridursi ad una discarica di “junk food” questa è la prospettiva catastrofica, raffigurata perfino al cinema, per quella parte dell'umanità che ha estremizzato la mercificazione del cibo con il suo corollario di sprechi e di manipolazioni estreme di un'agricoltura ormai sempre più lontana dai ritmi della natura.

Gli eccessi della chimica, degli allevamenti intensivi e, da ultimo, delle manipolazioni genetiche nonché le stesse emergenze alimentari degli ultimi decenni, dal vino al metanolo alla BSE, stanno portando alla riscoperta delle produzioni locali e delle identità territoriali legate al cibo, all'agricoltura tradizionale ed a un modo sano di cucinare.

Anche molte grandi aziende hanno scelto la strada della certificazione OGM Free e sono in evidente crescita le produzioni biologiche, biodinamiche, la permacultura e le denominazioni protette.

Perfino nel giardino della Casa Bianca, proprio negli USA, il regno dei fast food, è stato realizzato un orto biologico grazie all'azione di Slow Food e alla campagna dei “presìdi del gusto”.

Ho avuto la possibilità di seguire da vicino, da quasi venti anni, la trasformazione dell'agricoltura italiana e la nascita delle nuove imprese multifunzionali sicché con soddisfazione posso dire che molti passi avanti sono stati fatti ma occorre fare di più.

L'Italia ospiterà tra poco un Expo dedicata al tema “Nutrire il Pianeta”... quale occasione migliore per riscoprire il vero valore del cibo?

Quell'evento coinciderà con la verifica degli, obiettivi del Millennium Development Goals lanciati da ben 191 paesi del Mondo nel 2000 e il cui primo punto era proprio sradicare la povertà e la fame.

L'Expo è la giusta occasione per lanciare, da Milano, un trattato internazionale per il diritto al cibo, per la tutela delle varietà tradizionali e dei diritti delle agricolture tradizionali, per un modello di agricoltura davvero sostenibile, come accadde nel 1992, con la Convenzione di Rio De Janeiro, per la lotta ai cambiamenti climatici.

Alfonso Pecoraro Scanio