



**XII CORSO DI CITTADINANZATTIVA  
SECONDO INCONTRO  
LA CULTURA DELLO SCARTO E LA SITUAZIONE ECOLOGICA GLOBALE:  
BILANCIO E PROSPETTIVE  
26 novembre 2016**

**MOMENTO DI APPROFONDIMENTO CON IL DOTT. GAETANO PASCALE,  
PRESIDENTE SLOW FOOD ITALIA**

- 1) In che cosa consiste il progetto Rete di Terra Madre? (Federica Del Rosso- IIS Galilei Vetrone- Polo Scolastico di Guardia Sanframondi- Liceo Scientifico)**

La Rete di Terra Madre è un progetto che nasce come evento con l'intento di condividere le informazioni, le esperienze di chi è direttamente impegnato sul delicato tema della biodiversità in modo da fornire quegli strumenti necessari per poter affrontare le avversità legate alla piccola produzione. Si tratta di una rete che mobilita circa un milione di persone tra produttori, educatori, formatori, distributori e ristoratori. Rappresenta il popolo che lotta contro i paradossi del cibo attraverso esempi concreti, mettendo a disposizione esperienze produttive e di vita. La Rete di Terra Madre si riunisce dal 2004, ogni due anni, all'interno del Salone del Gusto di Torino. Non fa parte dell'Associazione Slow Food. Ognuno può aderirvi idealmente o con un progetto.

- 2) L'Associazione Slow Food quali alimenti suggerisce agli agricoltori locali affinché l'Ambiente sia salvaguardato e sostenuto anche l'agricoltore?(Carmen Sparaco- IIS Carafa- Giustiniani di Cerreto Sannita- settore moda)**

Slow Food vorrebbe che l'agricoltore attento alla salvaguardia dell'ambiente riesca anche a guadagnare il giusto. Suggestisce, pertanto, la coltivazione di prodotti a basso impatto ambientale e giustamente remunerativi dal punto di vista economico. Nel nostro territorio, abbiamo tante colture che hanno queste caratteristiche, le più interessanti sono sicuramente quelle collegate ad un concetto di recupero delle antiche tradizioni. Purtroppo, le cultivar autoctone di un territorio sono, oggi, ancora considerate di nicchia. Ecco perché l'impegno di Slow Food è quello di estenderne il consumo suggerendo agli agricoltori di perseverare su quella strada.

- 3) Gli Stati si riuniscono più volte per confrontarsi sugli accordi riguardanti le emissioni di gas inquinanti. Non potrebbe esserci un incontro analogo affinché venga ridotta la coltivazione, l'esportazione e l'importazione massiccia di cibo? (Sofia Riccitelli- IIS A. M. De' Liguori di Sant'Agata de' Goti- Liceo Classico)**

Expo è terminato il 31 ottobre 2015. A fine novembre dello stesso anno si è svolta la Conferenza internazionale sul clima di Parigi (Cop21). Slow Food, a chiusura di Expo, ha lanciato un messaggio: l'impegno di ridurre le emissioni di un grado e mezzo, due gradi, senza prevedere azioni concrete è una battaglia persa in partenza. Ha fatto richiesta, inoltre, al Ministro dell'Ambiente Galletti di farsi portavoce di questo messaggio in occasione della Conferenza internazionale sul clima di Parigi (Cop21). Ed effettivamente così è stato. Tuttavia, durante la ratifica dell'Accordo di Parigi che è avvenuta a

Marrakech nel mese di novembre 2016, secondo il Presidente Pascale sono stati assunti degli impegni insufficienti per quanto riguarda il cibo.

**4) Le coltivazioni OGM costituiscono un pericolo per la biodiversità. Se sì, come? (Alfredo Pigna- IIS Telesi@- Liceo Scientifico)**

Sì. Sono un pericolo come attestano tutti i rapporti della ricerca scientifica. Ogni qualvolta vengono coltivati prodotti geneticamente modificati, scompaiono le cultivar autoctone. La coltivazione degli OGM è stata introdotta trent'anni fa con due promesse: 1) azzerare la fame nel mondo, promessa non mantenuta; 2) ridurre l'uso di fitofarmaci, promessa non mantenuta perché gli unici OGM in commercio non sono quelli legati alle piccole produzioni, bensì quelli legati alla produzione di malto, soia e orzo bisognosi di cure specifiche con diserbanti.

**5) Sarebbe opportuno introdurre dei dazi per proteggere le produzioni del nostro Paese? (Studentessa Liceo Classico L. Sodo di Cerreto Sannita)**

Si dovrebbe fare una battaglia per salvaguardare tutti i produttori di cibo buono, giusto e pulito, indipendentemente dalla nazionalità. È importante ridurre le importazioni, però, questo non può essere fatto, secondo il Dott. Pascale, introducendo i dazi, piuttosto generando una maggiore cultura e sensibilità verso i prodotti locali. I dazi servono solo a creare meccanismi di autarchia. Più che dazi, il Dott. Pascale suggerisce di inserire sui prodotti più informazioni che aiutino il consumatore nelle proprie scelte di acquisto.

**6) Lei prima ha parlato di educazione alla sostenibilità alimentare, come ad esempio mangiare meno carne. Potrebbe farci altri esempi concreti di corretti comportamenti alimentari visto che noi giovani facciamo abuso di hamburger e patatine?**

Un consumo virtuoso è il consumo di legumi, che è stato abbandonato perché viviamo in una società troppo veloce che predilige cibi già pronti a pietanze che richiedono tempi di cottura lunghi. Questa abitudine alimentare ha creato conseguenze negative sia dal punto di vista della salute che dell'ambiente. Per quanto riguarda la salute, i legumi garantiscono il giusto apporto nutrizionale tanto da essere vivamente consigliati dai medici. In riferimento all'ambiente, bisogna ricordare che i legumi sono colture azoto fissatrici, cioè prendono l'azoto gassoso presente nell'atmosfera e lo fissano alle radici delle piante senza aver bisogno di concime.

**7) Ci sono alcuni ristoranti che mettono a disposizione pane ed altri alimenti per i più bisognosi. Per evitare gli sprechi alimentari, si potrebbe pensare ad una campagna di sensibilizzazione nelle scuole oppure in altre istituzioni? (Antonio Parente – IIS U. Fragola di Faicchio- Castelvenere- ITT)**

È stata introdotta una legge in Italia che incentiva chi fa pratica di questo tipo. Ciò, però, non basta perché questi incentivi interessano solo un pezzo della ristorazione. Si dovrebbe cominciare a lavorare con le mense ospedaliere e con le mense scolastiche. Su questo fronte, le campagne, non soltanto una, potrebbero aiutarci molto.

- 8) Lei ha affermato che il cibo di qualità non costa di più rispetto agli altri prodotti. Tuttavia, ci sono alcuni cibi biologici che vengono distribuiti a prezzi maggiori rispetto agli altri prodotti. Perché? C'è differenza tra cibo di qualità e prodotto biologico oppure no? (Maria Esposito- IIS U. Fragola di Faicchio- Castelvenere- ITT)**

Il cibo di qualità garantisce una salute migliore. Il costo che ciascun consumatore andrà a sostenere per acquistare questo prodotto è anche un costo sociale perché comprende quella quota destinata alla sanità pubblica che oggi incide notevolmente sul bilancio complessivo dell'intero Paese Italia. Quindi, acquistare cibo di qualità è un investimento a lungo termine. Il costo eccessivo è anche legato al fatto che questi cibi sono ormai diventati una rarità. Se il sistema si invertisse, il cibo di qualità diventerebbe più accessibile e noi spenderemmo di meno perché andremmo ad abbattere il costo sociale.

- 9) Come noi giovani possiamo contribuire alla salvaguardia dell'ambiente? (Giovanna- IIS Carafa- Giustiniani di Cerreto Sannita)**

I giovani non devono limitarsi a fare delle cose, ma devono essere più determinati nel rivendicare un diritto come quello della salvaguardia dell'ambiente.

- 10) Quello che compriamo fa bene alla nostra salute? (Studentessa - IIS Carafa- Giustiniani di Cerreto Sannita)**

Oggi le etichette alimentari non danno tutte le informazioni necessarie per poter scegliere bene il cibo. E' sempre utile guardarle e leggerle attentamente. Leggendo le etichette è più facile farsi un'idea. Quando troviamo molti conservanti forse è il caso di porsi delle domande.

- 11) Visto che Slow Food sensibilizza il piacere di mangiare sano, come concilierebbe questo principio con il problema della fame nel mondo? (Nicola Verrillo- IIS Telesi@- Liceo Scientifico)**

La risposta è in una sola parola: biodiversità. Se vogliamo garantire cibo per tutti, dobbiamo fare in modo che il cibo venga prodotto dappertutto. La distribuzione della produzione significa inevitabilmente distribuzione del consumo.