



**XII CORSO DI CITTADINANZATTIVA
SECONDO INCONTRO**

**LA CULTURA DELLO SCARTO E LA SITUAZIONE ECOLOGICA GLOBALE:
BILANCIO E PROSPETTIVE**

26 novembre 2016

**OSPITE DELL'INCONTRO: DOTT. GAETANO PASCALE, PRESIDENTE SLOW FOOD
ITALIA**

Sabato 26 novembre, a partire dalle ore 16:00, si è svolto, presso l'Auditorium dell'IIS Carafa-Giustiniani di Cerreto Sannita, il secondo appuntamento del XII Corso di CittadinanzAttiva.

Ad aprire il pomeriggio di studio, la Dirigente Scolastica Dott.ssa Giovanna Caraccio, eccellente padrona di casa, che rivolge il suo saluto di benvenuto all'ospite dell'incontro Dott. Gaetano Pascale, Presidente Slow Food ITALIA e i più sentiti ringraziamenti a tutti coloro i quali hanno reso possibile questa iniziativa altamente qualificante dal punto di vista culturale: in primis il Centro Studi Sociali Bachelet ONLUS, nella figura dell'attuale Presidente ins. Patrizia Lombardi, del Presidente onorario nonché Fondatore Mons. Orazio Francesco Piazza, Vescovo di Sessa Aurunca e di tutto lo staff organizzativo, promotori e ideatori del Corso di "CittadinanzAttiva", senza dimenticare i colleghi, i docenti, in particolare Di Luise, Arino, Civitillo, Romano e Giamei, ma soprattutto gli studenti delle scuole superiori che hanno confermato con la propria presenza l'interesse a partecipare ad un laboratorio di formazione sociale che è motivo di vanto per tutto il territorio ed oltre.

"Una scelta culturale forte, evidenzia la Dirigente Caraccio, tesa alla personalizzazione dei contenuti attraverso l'ascolto frontale e l'esperienza laboratoriale, che permetterà ai giovani corsisti che frequenteranno le lezioni con assiduità ed impegno di capitalizzare il credito formativo. Il Carafa-Giustiniani, nella mia persona, continua la Dirigente, ha accettato con onore e disponibilità la proposta di collaborazione per poter rendere fruibile al meglio questo percorso."

Ricorda gli studenti del suo Istituto, sempre sensibili alle attività proposte dal Centro Studi Sociali Bachelet, ancor di più e con maggiore intensità, quest'anno, sia in veste di fruitori/ascoltatori che di hostess, perché il Carafa-Giustiniani è sede ospitante del XII Corso di CittadinanzAttiva, in programma fino a marzo 2017, dal titolo estremamente suggestivo e attuale "Lauto si: dalla custodia del creato alla promozione di una giustizia sociale".

Temi che attualizzano emergenze sociali e crisi etico-morali ormai sotto gli occhi di tutti, precisa la Dirigente. Facendo riferimento all'incontro di questo pomeriggio "La cultura dello scarto e la situazione ecologica globale: bilancio e prospettive", affidato al Dott. Pascale, afferma: "Ciò che si scarta nella vita ritorna come il ritorno del rimosso, ma lo scarto ben inserito nel ciclo vitale è nutrimento, ricchezza, esperienza condensabile, azoto biodisponibile. La pietra scartata diventa testata d'angolo del tempo."

Conclude con l'augurio di un proficuo prosieguo in questa esperienza formativa che, così come negli anni scorsi, il Centro Studi Sociali Bachelet ha saputo e sa ben attuare attraverso il Corso di CittadinanzAttiva.

Interviene la Presidente del Centro Studi Sociali Bachelet ONLUS Patrizia Lombardi, la quale, nel dare avvio ai lavori, afferma che il coinvolgimento di Slow Food in un percorso dedicato all'enciclica Laudato si' era doveroso, in quanto il suo fondatore Carlo Petrini ne ha redatto la prefazione. "L'Associazione, parafrasando il pensiero del Presidente Nazionale Pascale, amico e compaesano, sente molto vicine le parole di Papa Francesco, considerandole non soltanto semplici riflessioni teologiche e filosofiche, bensì un'esortazione all'azione concreta, sperando che possano segnare la vita politica di

molti governi che hanno a cuore il futuro del mondo.” La Presidente Lombardi si associa a questo augurio auspicando che i giovani della nostra realtà territoriale, da semplici corsisti di un laboratorio di formazione sociale, possano diventare, proprio come Mons. Piazza ci ha ricordato in occasione della Prolusione, persone creative in grado di aprire strade nuove per operare un’inversione di rotta; persone responsabili capaci di fronteggiare ogni forma di violenza e di abuso nei confronti della nostra casa comune; persone libere da ogni forma di condizionamento e pronte anche al sacrificio; persone in grado di prendere dolorosa coscienza delle devastazioni che si stanno perpetuando, di mettere in dialogo fede e ragione, di riconoscere la grandezza, l’urgenza e la bellezza della sfida per cambiare il proprio atteggiamento riscoprendo la qualità della propria persona e recuperando il meglio di sé. Non aggiungendo altro, cede la parola all’ospite di questo secondo appuntamento del XII Corso di CittadinanzAttiva.

Il Dott. Pascale, prima di entrare nel vivo del suo intervento, ritiene necessario fare una breve premessa ponendo l’attenzione sull’importanza della tutela ambientale quale elemento centrale di tutte le attività, soprattutto economiche. Se vogliamo che il nostro benessere sia duraturo, afferma il Dott. Pascale, non possiamo più immaginare un pianeta dove sono presenti persone che soffrono a causa di un’economia “disumana” basata solo sul profitto e sulla concentrazione della ricchezza e delle risorse nelle mani di pochi soggetti, che a sua volta genera conseguenze di impatto ambientale gravi come il riscaldamento globale, i cambiamenti climatici, perché questo malessere ricadrà, inevitabilmente, anche su di noi. Da un punto di vista etico, sia i cittadini che i governi, dovrebbero battersi per creare un’economia più a misura d’uomo che punti al rispetto dell’ambiente attraverso la custodia delle risorse naturali, evitando di sciuparle, al fine di poter tramandare alle nuove generazioni un pianeta in buona salute.

Ribadendo con forza la necessità di un cambiamento di prospettive e riallacciandosi al concetto chiave su esposto del forte legame tra economia ed ambiente, che in relazione al cibo rappresenta il nucleo fondante della filosofia portata avanti da Slow Food, il Dott. Pascale presenta l’Associazione, ricordando che nasce in Italia ma è presente in tutto il mondo, più precisamente in 160 paesi e si occupa di: 1) qualità alimentare, partendo dal presupposto che il cibo deve dare piacere, oltre a garantire il giusto apporto nutrizionale; 2) tutela della biodiversità e produzioni di piccola scala, difendendo gli equilibri naturali, consentendo alle specie animali e alle razze vegetali di continuare ad esistere e preservando le piccole comunità agricole; 3) diffusione della cultura alimentare e della promozione della qualità del cibo attraverso eventi e progetti sul territorio.

Slow Food promuove il cibo buono perché sano e piacevole, pulito perché attento all’ambiente e al benessere animale e giusto perché rispettoso del lavoro di chi lo produce, lo trasforma e lo distribuisce. In questa direzione, il Dott. Pascale approfondisce il tema della biodiversità che se da un lato è importante perché consente alla natura di sopravvivere adattandosi ai cambiamenti ambientali, climatici e a nuove malattie, dall’altro è in pericolo in quanto gravemente minacciata dall’agricoltura intensiva e da altri metodi non sostenibili di produzione alimentare.

Al riguardo, riporta i dati della FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations) che evidenziano la scomparsa del 75% delle varietà di colture agricole, nonché l’estinzione, ogni anno, di 27.000 specie animali e vegetali, 3 ogni ora. E’ chiaro che ci troviamo di fronte ad uno scenario drammatico, precisa, e che quindi corre l’obbligo di invertire la rotta attraverso strategie mirate. Slow Food agisce in questa direzione mettendo in campo progetti di tutela, come ad esempio la creazione di più di 500 presidi, nati con l’intento di dare degli incentivi ai piccoli agricoltori affinché possano continuare a mantenere in vita quelle varietà che rischiano di scomparire; la creazione di un catalogo online l’Arca del Gusto, che segnala l’esistenza di prodotti a rischio di estinzione e invita tutti a fare

qualcosa per salvaguardarli; la creazione di una rete internazionale di mercati contadini, I Mercati della Terra, dove gli agricoltori, con un disciplinare di produzione, vendono direttamente al consumatore senza passare per la grande distribuzione; la creazione della Rete di Terra Madre formata dagli agricoltori, gli allevatori, i pescatori, i trasformatori, i cuochi che con la loro visione e i loro saperi lavorano per promuovere una nuova gastronomia contro i paradossi del mondo del cibo. In questo scenario, fondamentale è il lavoro educativo, che, nello specifico, Slow Food attua puntando alla formazione di co-produttori giovani e adulti (co-produttore = consumatore consapevole del valore del cibo e pronto a sostenere un giusto prezzo e a remunerare il lavoro del contadino; attore informato sui mondi del cibo: produzione, trasformazione, distribuzione; attento al consumo quotidiano: fare la spesa, conservazione domestica dei cibi, gestione consapevole dei cibi).

Richiamando l'attenzione sui paradossi del mondo del cibo, il Dott. Pascale riporta l'assunto in base al quale il cibo, oltre ad essere un alimento, è un diritto di ciascun individuo. Questo diritto, tuttavia, oggi non è soddisfatto per 800 milioni di persone. Un miliardo e mezzo, invece, soffre di eccesso alimentare. Per affermare il diritto al cibo e garantire a tutti i popoli una sovranità alimentare, è necessario, sostiene il Dott. Pascale, rafforzare la rete dei piccoli produttori. Solo così il potere delle multinazionali che, allo stato attuale, controllano il 70% delle produzioni alimentari senza tener conto, poiché in una posizione monopolistica, di quelle che sono le esigenze delle popolazioni in difficoltà, è possibile attivare un'inversione di rotta.

Tornando a parlare di benessere, con la convinzione che quello che fa bene al clima fa bene anche alla nostra salute, il Dott. Pascale conclude il suo intervento affermando che attraverso i propri comportamenti individuali e le proprie scelte alimentari quotidiane, ognuno di noi può incidere in maniera positiva o negativa sull'ambiente. Oggigiorno, infatti, tantissime malattie sono legate alla cattiva alimentazione. Bisogna dare spazio a nuove pratiche, più virtuose: dare il giusto valore al cibo evitando gli sprechi, favorendo, ad esempio, un riutilizzo di quei prodotti prossimi alla scadenza, esteticamente non appetibili, dallo scarso valore commerciale; garantire un minore utilizzo di acqua e una migliore selezione degli allevamenti attraverso una riduzione nel consumo di carne; mangiare locale e pensare globale per contrastare la logica delle multinazionali (pochi provvedono al sostentamento di tanti) ed evitare che il cibo faccia troppi chilometri determinando un forte inquinamento ambientale causato dall'emissione di CO₂; scegliere la stagionalità ed eliminare il consumo di cibi fuori stagione, che è diventata ormai un'abitudine e che va ad accrescere considerevolmente questo meccanismo incentrato su "più profitti/meno diritti".