POLITECNICO DI TORINO
Repository ISTITUZIONALE

Tra territori e comunità: il valore del cibo locale.
Sostenere i produttori alimentari delle nostre aree geografiche per rafforzare le identità dei

Original
Tra territori e comunità: il valore del cibo locale.
Sostenere i produttori alimentari delle nostre aree geografiche per rafforzare le identità dei luoghi e tutelare la natura / Savina, Alessandra. - In: PICCHIOVERDE. - ISSN 2532-1331. - STAMPA. - 9:(2021), pp. 60-63.

Availability:
This version is available at: 11583/2923390 since: 2021-09-13T15:32:19Z

Publisher:
CioCheVale

Published
DOI:

Terms of use:

This article is made available under terms and conditions as specified in the corresponding bibliographic description in the repository

Publisher copyright

(Article begins on next page)

24 April 2024

Tra territori e comunità

Il valore del cibo locale

Sostenere i produttori alimentari delle nostre aree geografiche per rafforzare le identità dei luoghi e tutelare la natura

Alessandra Savina

Esperti coinvolti

Prof. Luigi Bistagnino

Architetto e designer, si occupa di progettazione sostenibile di prodotti, processi e sistemi, con un focus particolare sul settore agroalimentare. Fondatore del gruppo di ricerca *Design Sistemico*, ha attivato il corso di Laurea Magistrale "A. Peccei" dal medesimo nome presso il Politecnico di Torino, nel quale è stato professore ordinario.
Attualmente è il coordinatore del comitato scientifico del *Systemic Design Research and Education Center.*

Federico Chiais

Produttore locale e apicoltore dell'azienda *Agricola Biologica I Soffioni* (Buttigliera d'Asti), si dedica alla ricostruzione della biodiversità attorno alle aree coltivate, attraverso la cura delle api e la progettazione di habitat naturali per insetti, rettili e uccelli, come siepi campestri e laghetti.

Il periodo critico vissuto, connesso alla pandemia da Covid-19, ha assistito a una vera e propria crisi sanitaria, la quale si è identificata in una crisi allo stesso tempo economica e sociale, in una vera e propria perturbazione di interi territori e comunità che hanno dovuto necessariamente acquisire un livello maggiore di resilienza. All'interno di uno scenario instabile come quello contemporaneo, nel quale si sta tentando passo dopo passo di ristabilire un equilibrio a partire da luoghi e territori, è bene chiedersi quale sia il ruolo del cibo locale e dei sistemi agroalimentari locali. È possibile oggi ripartire dal cibo, da quel pezzo di cultura che stiamo perdendo e che è necessario tutelare più di prima?

Lo abbiamo chiesto al prof. Luigi Bistagnino - figura multidisciplinare connessa al campo della progettazione sistemica e della sostenibilità - intervistato all'interno della puntata "Cibo Locale: Sostegno per Territori e Comunità" della rubrica Cibo, Comunità, Salute, appartenente alla piattaforma di ChieriWebTv.

L'ex docente di Design Sistemico presso il Politecnico di Torino sostiene che il periodo di quarantena appena trascorso ha sottolineato i ridotti livelli di resilienza territoriale, in quanto la dipendenza da territori lontani è cresciuta progressivamente. Il cibo è alla base della nostra vita, ma è anche quella materia da cui dipende l'equilibrio del nostro sistema immunitario, dunque il nostro benessere. Tuttavia, è bene premettere che non tutto il cibo è uguale: esistono infatti innumerevoli peculiarità che lo rendono materia per la vita o al contrario, merce pericolosa da cui trarre profitto.

Parlare di cibo locale, nello specifico, significa riferirsi a un'ottima strategia per investire il proprio denaro all'interno del proprio territorio, nella sua identità e cultura, innescando un rapporto relazionale tra produttori e consumatori e delle ricadute positive su innumerevoli fronti.

In realtà non solo il cibo, ma anche la sua produzione e la sua preparazione incarnano un saper fare e una cultura materiale che permettono di preservare le tradizioni che connettono comunità e territori, nella loro evoluzione. Un esempio interessante è quello dei mercati alimentari locali, all'interno dei quali il cibo instaura relazioni, scambio e condivisione di pensieri. A differenza del cibo venduto attraverso i canali della Grande Distribuzione Organizzata, offre inoltre uno specchio di colori, profumi e forme differenti per ogni stagione e per ogni specifica area geografica. È questa una delle ragioni per cui quando si visita un paese, è possibile conoscere parte della sua identità, raccogliere informazioni su di esso, oltre che godere di un'appagante esibizione scenografica attraverso i suoi mercati locali.

Battendo il tema del cibo locale, abbiamo avuto il piacere di chiedere al prof. Luigi Bistagnino quali processi inneschiamo quando optiamo per un consumo di un prodotto alimentare proveniente da zone lontane e cosa accade, al contrario, quando scegliamo di sostenere una produzione locale. Come facilmente intuibile, un cibo che viene da altri continenti deve necessariamente svolgere un lungo viaggio: deve essere raccolto, venduto, refrigerato, portato in una piattaforma di logistica, spedito in porti e aeroporti, caricato su navi e aerei, per arrivare infine, nel migliore dei casi, nel luogo di consumo oppure in un'altra piattaforma di logistica e smistamento per i più svariati territori di consumo. "*Quando facciamo un lungo viaggio, in genere arriviamo alla nostra meta stanchi e stremati. Allora come possiamo essere in grado di definire 'fresco' un prodotto che ha subito il medesimo viaggio? All'interno di questi sistemi estremamente lunghi il denaro è diretto principalmente alla logistica e ai trasporti, dunque al di fuori del territorio. A rimetterci sarà il produttore, ma anche il consumatore, il quale non avrà più una corretta percezione di quel dato prodotto. Inoltre, è bene considerare che per ogni nazione o continente vi sono delle normative differenti. Quindi come è possibile etichettare un prodotto come fresco, di qualità e con determinate caratteristiche di sostenibilità*?" - spiega il professore. L'acquisto e il consumo di cibo locale in genere incarnano una scelta sostenibile a livello ambientale, eppure è bene interrogarsi su quanto un cibo di questo tipo possa essere realmente un cibo salutare per l'organismo e per l'ambiente. Il concetto di cibo locale, infatti, non sempre coincide con quello di cibo salutare. Tuttavia, se l'obiettivo è quello di compiere una scelta pienamente sostenibile, allora l'acquisto di cibo locale deve necessariamente incarnare anche quello di alimenti prodotti con metodi naturali, non dannosi per l'uomo e per la natura. Nel caso di prodotti alimentari pienamente sostenibili al livello sociale, ambientale ed economico, i produttori apparterranno all'area in cui gli stessi consumatori vivono, dunque il denaro che questi ultimi spenderanno per la loro forma di sostentamento alimentare sarà investito nel territorio e nella società all'interno dei quali vivono.

Luigi Bistagnino aggiunge - "*Al giorno d'oggi si è dissolta la percezione di essere parte di un bene comune quale la terra e le persone che vivono attorno a noi, le quali necessitano allo stesso modo di cura e tutela. Se fossimo consapevoli di tale fenomeno, sarebbe più semplice comprendere che se agissimo localmente, incideremmo positivamente su un territorio che tenderà a essere progressivamente più sano ed etico, oltre che economicamente sviluppato. Proprio questa dinamica spiega come l'economia non sia un punto di partenza, bensì la conseguenza di un sistema vivente che si autoregola e offre nutrimento alle comunità*".

Purtroppo compiere scelte quotidiane sostenibili è sempre più complesso. È sufficiente

la produzione e la preparazione del cibo incarnano un saper fare e una cultura materiale che permettono di preservare le tradizioni che connettono comunità e territori

notare come, ad esempio, anche all'interno di un mercato ortofrutticolo rionale sia molto difficoltoso riconoscere quando un prodotto stagionale arriva realmente dal territorio locale e quando invece arriva da aree geografiche distanti. "*In genere, all'interno dei mercati la percentuale di produttori locali oscilla dal 9% al 12%, la restante parte vende frutta e verdura proveniente da tutto il mondo. Allora un buon modo per riconoscere i produttori locali è quello di recarsi nei piazzali a fine mercato*" suggerisce il prof. Bistagnino - "*Chi acquista i propri prodotti alimentari tende infatti ad abbandonare packaging e ortaggi imperfetti, scarti e residui che rappresentano un peso superfluo. Chi al contrario produce il proprio cibo con le proprie mani e con il proprio sudore porta via con sé ogni cosa, che troverà il modo di riutilizzare in quanto frutto del proprio sforzo. L'invenduto verrà dato ad animali da cortile e da allevamento o verrà trasformato in conserve e marmellate. È necessario guardare le mani dei produttori: sarà facile capire se quelle mani avranno davvero toccato, amato e curato la terra*".

Al fine di creare un dialogo multidisciplinare, così come questa rubrica si propone, abbiamo chiesto il parere di chi si occupa direttamente di produzione alimentare locale. Abbiamo così intervistato Federico Chiais, produttore e apicoltore dell'*Azienda Agricola Biologica I Soffioni*, con sede a Buttigliera d'Asti. Federico è uno di quei volti che è consuetudine incontrare nell'Astigiano durante i mercati locali e le manifestazioni nelle quali si spiegano le ragioni per le quali si sceglie di intraprendere una vita all'insegna della natura, coltivando la terra e prendendosi cura delle api. Le motivazioni per le quali si sceglie di fare apicoltura all'interno di un'azienda agricola sono infatti molteplici. Egli spiega che l'allevamento delle api permette di essere più a contatto con la natura, di conoscerla maggiormente e di condurre la propria realtà produttiva nella maniera migliore e sostenibile, in quanto le api rappresentano un vero e proprio termometro dell'inquinamento e dei cambiamenti climatici. La scelta di rivolgerci a Federico è motivata dal fatto che è uno di quei produttori alimentari locali che contribuisce attivamente al mantenimento della biodiversità, rinvigorendo la prosperità e la biodiversità dei suoi terreni e di quelli in prossimità della sua azienda agricola. Sul tema del cibo locale, il produttore locale si esprime in maniera precisa e tagliente - "*Purtroppo negli ultimi decenni la scelta delle varietà coltivate dalle grandi aziende agricole è stata dettata più dalla comodità che dalla qualità del prodotto. Ad esempio, molto spesso un pomodoro non è selezionato per la sue proprietà organolettiche, ma molto probabilmente perché ha la pelle più dura e può essere raccolto a macchina, con un minor rischio di danneggiamento. Sono socio dell'Associazione Frutteto di Vezzolano, un frutteto con 60 varietà di mele antiche. Nel 1900 in Piemonte si vantavano quasi 1000 varietà di mele, attualmente se ne contano circa 400. Se ci spostiamo all'interno di un supermercato ben fornito ne rintracceremo al massimo una decina, poiché chiaramente per un produttore non è conveniente che il cliente abbia a disposizione centinaia di tipologie di mele. Comprare locale permette quindi di mangiare sano perché il prodotto non ha viaggiato a lungo ed è stato raccolto al momento giusto. Posso quindi raccogliere delle albicocche due giorni prima della loro vendita e non due settimane prima, per poi farle magari maturare nei cassoni durante il trasporto. Se ho bisogno di far percorrere al mio prodotto fresco ampie distanze, è normale che io scelga quelle varietà che meglio si prestano a tale sforzo. In questo modo però, la scelta è quella di perdere biodiversità e varietà delle piante coltivate per una comodità di chi produce*".

Comprare locale permette quindi di mangiare sano perché il prodotto non ha viaggiato a lungo ed è stato raccolto al momento giusto

Ascoltando tali parole, è lecito dunque chiedersi chi fa realmente il mercato. Esso è certamente costituito dagli acquirenti, ma è necessario non dimenticare che è costituito anche dagli stessi produttori che oggi più di prima spingono i clienti ad accontentarsi. Per il consumatore il segreto è infatti proprio non accontentarsi, guardare oltre attraverso l'informazione, compiere lo sforzo di ricercare i mercati contadini più onesti, valutando con spirito critico i banchi ortofrutticoli, la qualità, la tipicità e la stagionalità delle varietà di frutta e verdura, evitando di acquistare un prodotto a sua volta acquistato da un grande magazzino, rintracciabile allo stesso modo all'interno di un supermercato.

Perché la sua produzione locale sia parte di un sistema naturale che tuteli la natura, Federico ha poi scelto di sviluppare all'interno della sua azienda agricola delle siepi campestri e uno stagno che sviluppino biodiversità. Esse producono fiori per le api e rifugio per gli uccelli utili a combattere gli insetti nocivi, mentre lo stagno rappresenta un ambiente ripopolato di invertebrati, rettili, uccelli e mammiferi. "*Rispetto alla coltivazione di un campo di mais percorribile da un trattore, fare frutticoltura e orticoltura permette di osservare le cose più da vicino*" - spiega il produttore. "*Certamente le certificazioni biologiche sono uno strumento utile per etichettare l'agricoltura naturale, tuttavia connettersi con il produttore resterà sempre la strategia vincente al fine di capire come realmente lavora tra i suoi campi*" - aggiunge. A tal proposito, creare e mantenere biodiversità è un atto estremamente importante per una produzione biologica, essenziale per sviluppare un ampio ecosistema attorno alle proprie coltivazioni. Per avere una corretta coltivazione di tipo biologico sarebbe infatti necessario che interi territori e i loro produttori si accordassero per creare un equilibrio naturale tra insetti dannosi e insetti utili, tra prede e predatori. Tuttavia perchè questo avvenga è indispensabile innescare un ampio cambio di paradigma in cui il valore della natura e delle persone preceda quello dei prodotti e del mercato, i quali dovrebbero essere correlati alle peculiarità dei territori e delle comunità.

Oggi ci si chiede come ripartire: la logica vincente sembra essere quella di una nuova ripartenza che prenda il via dai territori, agisca e investa sulle relazioni tra produttore e consumatore, sulle economie di scambio con le aree di prossimità, svincolando il territorio da distributori, mediatori e piattaforme di logistica, ricostruendo una filiera corta all'interno della quale nello stesso mercato è possibile trovare produttore, trasformatore e consumatore. Ma perché questo avvenga è necessario fermarci a riflettere per chiederci quanto le nostre abitudini quotidiane, dal fare la spesa, a scegliere la qualità e le origini di ciò mangiamo, possano avere un impatto molto più grande di ciò che immaginiamo.

Bibliografia

Bistagnino L. (2011), *Systemic Design - Designing the productive and environmental sustainability*, Slow Food Editore, Bra.

Koohafkan P., Altieri M.A. (2017), *Forgotten Agricultural Heritage. Reconnecting food systems and sustainable development*. Routledge, Abingdon.

Peruccio P., Savina A. (2020), *The planning of a territorial network among food, health and design*, in «Agathón. International Journal of Architecture, Art and Design», vol. 8, pp. 262-271.

Petrini C., (2014), *Voler bene alla Terra. Dialoghi sul futuro del pianeta*, Giunti-Slow Food Editore, Firenze-Milano-Bra.

Sitografia

www.ciochevale.it/chieriwebtv/rubriche/cibo-comunita-e-salute/

www.fruttetodivezzolano.it