



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



COMUNE DI SERRENTI
PROVINCIA DEL MEDIO CAMPIDANO

PROGETTO “DALL’ETICA ALL’ETICHETTA, DALL’ORTO ALLA TAVOLA”

Report dei primi incontri informativi svoltisi il 25 giugno e il 7 luglio 2010

Consorzio Ideas

Sede operativa: Via Carlo Felice, 257 – 09025 Sanluri (VS) - Tel/Fax +39.070.9348240

Sede legale: Via B. Croce, 19 - 26900 Lodi - Tel/Fax +39.0341.1941630

E-mail: info@ideasturismo.it - Web: www.ideasturismo.it

C.f./P.iva 03835890967



1. PREMESSA

Sappiamo cosa mangiamo?

Quanti chilometri fa il nostro cibo? Che impatto ambientale ha? Il frigorifero racconta di noi molto più di quanto non si pensi. Esso è la testimonianza vivente della nostra cultura, delle nostre abitudini, del nostro stile di vita. Negli ultimi 50 anni la nostra alimentazione è cambiata molto. Siamo passati da una dieta in cui i vegetali, i legumi avevano un ruolo fondamentale ad una dieta fortemente carnea. Questo è avvenuto soprattutto per un malinteso senso del benessere, abbiamo fatto in modo che un alimento come la carne, pur importante, da consumo oculato sia diventato principale. Le conseguenze non riguardano solo la nostra salute ma anche quella del pianeta che viene sottoposto ad un consumo spropositato di acqua, ad un taglio, soprattutto in America Latina, della foresta primaria per dare spazio ad allevamenti di bovini. E' il trionfo del modello Mc Donald e del suo alimento simbolo: l'hamburger.

La pubblicità televisiva ci spinge verso acquisti imposti determinati dallo strapotere mediatico delle imprese alimentari. Poiché il consumo alimentare non è allargabile ogni acquisto che noi facciamo ne sostituisce un altro. Privilegiamo, quasi sempre, il prezzo rispetto alle qualità o all'origine degli alimenti. I nostri comportamenti ci interrogano quindi come noi influiamo sugli equilibri della produzione agricola. Wendel Barry un agricoltore e poeta americano sostiene che " Mangiare è un atto agricolo", con l'acquisto scegliamo se premiare una agricoltura o un'altra. Se compriamo pomodori olandesi premiamo l'agricoltura di qual paese a scapito, magari del produttore sotto casa.

*Intorno al nostro cibo si combatte una guerra silenziosa è quella per **la sovranità alimentare**. Un termine che, in tempi di abbondanza per il mondo occidentale, pensiamo relegato ai libri di storia. Non è così. A differenza dell'ottocento, la sovranità alimentare sta passando dai paesi o dalle agglomerazioni di paesi come la Ue, alle multinazionali alimentari che detengono i semi, i brevetti, i concimi e gli antiparassitari. Insieme alla grande distribuzione possono decidere che cosa mangiamo, dove comprarlo e chi deve produrlo. Il rapporto è talmente stretto che influenza anche la ricerca. Le multinazionali finanziano gli studi, le università, i ricercatori e quindi si studia e si ricerca solo quello che esse vogliono. Difficilmente si potranno fare indagini o studi che a loro dispiacciono.*

Ecco perché bisogna riprendersi il cibo. Privilegiare le piccole agricolture come la nostra. Comprare locale. In questo modo controlliamo direttamente ciò che mangiamo. Realizziamo una tracciabilità diretta del nostro cibo. I nostri soldi restano nel nostro territorio, facciamo in modo che siano i nostri agricoltori a produrre il nostro cibo. Una piccola rivoluzione delle nostre abitudini e un grande risultato per la nostra economia e per il nostro futuro.

Queste riflessioni sono state poste come base degli incontri che si sono svolti nei mesi di giugno e luglio, a Serrenti, all'interno del progetto "Dall'etica all'etichetta, dall'orto alla tavola". Di seguito una breve sintesi delle attività realizzate.



2. SINTESI DEGLI INCONTRI REALIZZATI

25 giugno 2010

SAPPIAMO COSA MANGIAMO?

Il primo incontro del progetto “Dall’etica all’etichetta dall’orto alla tavola – percorsi di consumo alimentare responsabile, di cucina tradizionale e di salvaguardia della biodiversità” si è svolto presso il Comune di Serrenti il 25 giugno.

Durante l’incontro ci si è confrontati su come, quotidianamente ci accingiamo ad approvvigionare la nostra dispensa.

Lo spunto per il confronto è scaturito dopo aver rinvenuto una serie di immagini di frigoriferi che sono state l’occasione per scoprire quanto un frigorifero possa raccontare del consumo e del modo di conservare il proprio cibo.

Abbiamo fatto ruotare il nostro discorso su 3 domande base:

- **Dove facciamo la spesa? (Soprattutto riferito al prodotto fresco)**
- **Cosa guida la nostra scelta?**
- **Che cosa spinge i nostri acquisti?**

Dal giro di tavolo è scaturito che in confronto alla media nazionale, secondo la quale la maggioranza delle persone si reca per la propria spesa quotidiana presso la GDO, le persone intervenute all’incontro si recano per la propria spesa presso produttori locali o nei mercati rionali. Inoltre la maggior parte delle persone possiedono un piccolo orticello di proprietà o hanno dei parenti che coltivano alcuni prodotti.

Per quanto riguarda le scelte che portano a far un tipo di spesa o a recarsi presso un supermercato o un negozio specializzato le valutazioni sono varie.

Le scelte sono guidate dal tempo a disposizione, della vita quotidiana, dal budget e dalle proprie tradizioni. Si ricerca anche la comodità nel raggiungere il luogo dove si fanno i propri acquisti e la facilità di trovare tutto il necessario nel minor numero di negozi.

Si è anche ragionato sul fatto che una spesa consapevole e un consumo alimentare responsabile derivano soprattutto da una corretta informazione e di quanto quest’ultima sia necessaria per poter guidare le proprie scelte.

Inoltre si è ragionato sull’inquinamento prodotto spesso dalle nostre scelte al momento di stabilire che cosa acquistare.

Si è quindi evidenziato l’importanza della **stagionalità**, della **freschezza** e della **prossimità** del prodotto. Si è sottolineato come il cibo e i metodi utilizzati per

cucinarlo scaturiscono dalla tradizione e dalle conoscenze e di come sia importante non perderle.

Per concludere l'incontro sono state indicate una serie di domande che possono portare verso un consumo consapevole (ne riportiamo alcune di seguito):

- Se dovessi cucinare il prodotto che mi appresto ad acquistare utilizzerei gli stessi ingredienti?
- Posso sostituire i surgelati con prodotti freschi?
- Posso recarmi a piedi a far la spesa o devo necessariamente prendere la macchina? Posso portare i sacchetti della spesa da casa invece delle buste di plastica?
- Rispetto l'ambiente (imballaggi, riciclabilità, luogo di produzione, stagionalità) o chi lo produce?





7 luglio 2010

Nel secondo incontro, svoltosi il 7 luglio, ci si è confrontati sui cambiamenti dell'agricoltura negli ultimi sessanta anni: il modello agro-industria versus le piccole agricolture; il ruolo delle multinazionali dei semi, del cibo, i brevetti, gli OGM, ecc. Si è anche accennato a come possiamo contribuire a mantenere e far prosperare le economie locali.

CONSERVIAMO IL CIBO

Nell'incontro precedente si è deciso di dedicare una parte della giornata a ragionare su come conservare il cibo.

Fin dalle più antiche civiltà gli uomini hanno trovato, sulla base di osservazioni empiriche, determinati accorgimenti per allungare la vita degli alimenti: essiccamento, salagione, conservazione sott'olio o sott'aceto. Questi metodi hanno anche portato alla nascita di alcuni dei prodotti che ritroviamo nella nostra tradizione e nei nostri consumi abituali come gli insaccati, le marmellate etc. L'arte di conservare il cibo in casa era una questione vitale, invece oggi la nostra opulenza ci ha trasformato in produttori di rifiuti.

Conservare gli alimenti in modo corretto è importante anche dal punto di vista economico, pensiamo quanto spesso accade di dover buttare degli alimenti perché non siamo riusciti a consumarli: yogurt scaduti, carote avvizzite, gli avanzi del giorno prima riposti in un piattino, le patate con i germogli.

Allora proviamo a riporre in modo corretto tutti gli acquisti all'interno del nostro frigorifero **utilizzando alcune regole:**

- Non riporre troppi alimenti nel frigorifero;
- Sbrinare regolarmente il frigorifero (per togliere gli odori usare acqua calda con un poco di aceto).
- Riporre gli alimenti **acquistati più di recente dietro** o sotto quelli già presenti nel frigorifero;
- Gli alimenti vanno **liberati** dai loro **involucri** prima di essere riposti in frigo;
- Tenere separati i **cibi crudi** da quelli **cotti** o da quelli che vanno consumati freschi (come lo yogurt se non è sigillato): i cibi cotti si alterano facilmente e quelli crudi possono essere fonte di contaminazione;
- Mettere gli avanzi in **contenitori puliti, bassi e forniti di coperchio**;
- Non mettere grosse quantità di **alimenti caldi** nel frigorifero perché, così facendo, la temperatura salirà; lasciare che il cibo si raffreddi prima a temperatura ambiente (gli avanzi di alimenti cucinati dovrebbero essere riposti nel frigorifero entro due ore da quando sono stati serviti);

Di seguito si riporta uno schema che illustra dove riporre il cibo all'interno del frigorifero.

Riempiamo il nostro frigorifero



COMUNE DI
SERRENTI

assistenza tecnica

