

Dal campo al nostro piatto

di Daria Lepori
responsabile di Azione Quaresimale per la sensibilizzazione in Ticino



Il percorso che porta il cibo dal campo al nostro piatto può essere ben più lungo e complicato di quanto pensiamo. Emblematico l'esempio del doppio concentrato di pomodoro "made in Italy" che il giornalista Stefano Liberti descrive in "I signori del cibo".

La storia inizia nello Xinjiang a tremila chilometri da Pechino. In estese monoculture si coltiva il pomodoro, destinato non al consumo interno, ma all'esportazione. I frutti delle piantine immerse nel terreno da braccianti a giornata di ogni età sono trasbordati in fabbriche, per essere lavorati e mandati in giro per il pianeta sotto forma di triplo concentrato. Dopo opportuna rilavorazione, finiranno nel ketchup della Heinz, nei barattoli che si vendono a due soldi nei mercati africani o in concentrati e

sughi pronti di marchi italiani. Il principale importatore di questo prodotto è infatti l'Italia. Dal porto di Tianjin, vicino a Pechino, il concentrato cinese arriva a Salerno in fusti di legno da 1,3 tonnellate. Qui è raccolto dalle ditte trasformatrici che lo diluiscono in doppio concentrato, da vendere in bottiglia nei vari super- e ipermercati della Penisola o esportati, appunto come prodotto italiano; di italiano però c'è solo l'acqua usata per allungare la polpa cinese.

Per presentare il tema della Campagna ecumenica 2023 ho iniziato da molto lontano. Questo è il terzo anno dedicato alla giustizia climatica: malgrado il fatto che il surriscaldamento dell'atmosfera minacci l'umanità nel suo insieme, le conseguenze dell'effetto serra colpiscono maggiormente alcune zone rispetto ad altre e, soprattutto

nei paesi più poveri, le popolazioni più vulnerabili e impossibilitate a sostenerne il peso. Le loro basi vitali sono minacciate o, ancora peggio, distrutte da catastrofi naturali provocate dal mutamento climatico. Eppure, la maggior parte dei gas serra sono stati emessi proprio dai paesi ricchi e consumatori.

Dal momento che i sistemi agricoli e alimentari sono responsabili del 40% delle emissioni di gas serra, come emerge anche dall'esempio del pomodoro, l'agricoltura è al contempo problema e soluzione. La soluzione che mettiamo in luce è l'agroecologia. Si tratta di un approccio a tutto tondo e un passo concreto a favore della giustizia climatica.

Oltre alla produzione di alimenti ecologici, sani e variati promuove il consumo responsabile, condizioni di lavoro dignitose e relazioni commerciali eque. Il suo fulcro sono tecniche agricole che preservano e ricostruiscono la fertilità del suolo, che mantengono e sviluppano la biodiversità delle sementi e degli animali e che utilizzano l'acqua in modo parsimonioso. L'agroecologia è contemporaneamente una scienza, un insieme di pratiche e un movimento sociale. È l'invito a considerare

il cibo nel suo insieme, dal campo al piatto, con tutto quello che accade nel passaggio dall'uno all'altro e tutte le persone implicate.

L'agroecologia trova applicazione in gran parte dei progetti che Azione Quaresimale sostiene in 14 paesi di Asia, Africa e America Latina. I risultati dimostrano che, soprattutto in regioni particolarmente interessate dal mutamento climatico e dove le condizioni per coltivare stanno peggiorando, presso le famiglie contadine che applicano le tecniche agroecologiche apprese nei progetti, i raccolti sono più abbondanti, la qualità e la varietà del cibo migliora. E grazie alla vendita di eccedenze hanno a disposizione il denaro per la scolarizzazione dei figli, per investire nella loro attività o coprire i costi della salute.

