

Premessa

a cura di Slow Food

Ridurre le emissioni di anidride carbonica nell'atmosfera evidentemente non è cosa troppo semplice, visto che quasi tutte le nazioni del mondo si distinguono per non riuscire a rispettare le soglie che si sono imposte con il Protocollo di Kyoto; anzi, spesso si registrano aumenti consistenti.

Questa difficoltà è più che altro dovuta al fatto che abitudini di consumo radicate, a tutti i livelli, dal pubblico al personale, sono difficili da mutare: si tratta di ridefinire in gran parte le nostre vite, modificando comportamenti, rinunciando a qualcosa, imparando cose nuove. Ma questo non significa che la qualità delle nostre vite peggiorerebbe se tutti noi – e le istituzioni – iniziassimo a comportarci in maniera virtuosa, badando a scegliere azioni, comportamenti che implicano una drastica riduzione delle emissioni.

In attesa che anche a livello istituzionale si trovi la forza di rinunciare al petrolio quando si può, di puntare alle energie alternative, di favorire le economie locali e di incentivare comportamenti che evitino sprechi e pratichino il riuso, i cittadini possono iniziare a fare la loro parte.

Il cibo, inteso come sistema di produzione, distribuzione e consumo degli alimenti nel mondo, ci dà questa grande opportunità. È un elemento cui non possiamo rinunciare nelle nostre vite, fa parte di un gesto che compiamo più volte al giorno, tutti i giorni. I più autorevoli rapporti indicano il sistema globale del cibo come uno dei maggiori responsabili delle emissioni di CO₂ e come una delle attività meno sostenibili se si continua con gli stili attuali di produzione, distribuzione e consumo.

Slow Food, nato come movimento per la tutela e il diritto al piacere, ha presto riscontrato, nella sua ricerca e promozione di cibi buoni e tradizionali, come questi alimenti per essere superiori a livello organolettico quasi sempre risultavano anche più sostenibili, perché prodotti in maniera naturale, senza l'abuso o l'uso di fertilizzanti e pesticidi chimici, perché reperibili soltanto a livello locale – e dunque senza l'uso o l'abuso di trasporti altamente inquinanti.

Seguire delle semplici regole, come l'approvvigionarsi il più possibile sui mercati locali, accompagnare l'alternarsi delle stagioni imparando a trarre il meglio in cucina da ciò che ci offre il territorio in determinati periodi dell'anno è davvero un modo per fare bene a se stessi e al pianeta.

Questa pubblicazione di *AzzerCO₂* lo dimostra ed è un importante strumento per iniziare dalla propria casa, imparando nuovi usi (e perché no, costumi), a fare qualcosa di utile per migliorare lo stato di salute della Terra. Slow Food è convinta che il futuro del cibo e della qualità delle nostre vite passi necessariamente per comportamenti virtuosi come quelli suggeriti in questo libro, che hanno il merito non soltanto di migliorare l'aria e il clima, ma salvano i terreni e le comunità che ci vivono, a tutte le latitudini. Un sistema di economie locali, con filiera il più corta possibile, preserva tradizioni e identità, favorisce la biodiversità e la diversità culturale, migliora la qualità media del cibo che mangiamo, consente di razionalizzare le risorse anche a livello energetico e renderà tutti un po' più ricchi e felici in ogni parte del mondo.

Ma questa è una cosa che non dovrà piovere dall'alto con imposizioni da parte dei governi: dobbiamo cominciare, ognuno di noi, a educarci, a imparare quanto bene si può e ci si può fare, semplicemente mangiando in modo diverso, migliore.

Roberto Burdese
Presidente Slow Food Italia