



COLTIVARE UN ATTO DI RESISTENZA

Il 70% del cibo europeo è gestito dalle sette sorelle: Auchan, Coop, Carrefour, Conad, Selex, Esse-lunga, Despar.

I Sistemi che regolano la liera alimentare gestita da grandi corporazioni innesca delle dinamiche perverse che ritroviamo in tutti i meccanismi a stampo capitalistico, ovvero: acquisizione dei mercati da parte di multinazionali, produzioni intensive con massimizzazione della produzione a discapito della qualità, sprechi, uccisione della biodiversità, sfruttamento delle risorse umane e naturali, enormi emissioni di CO2 per produzioni intensive, trasporto, conservazione, confezionamento.

I supermercati controllano quasi il 75% di tutto il cibo e le bevande consumate in Italia.

Le conseguenze sono ormai note: oligopolio del mercato, concorrenza sleale, aste al doppio ribasso, vendita dei prodotti alimentari sottocosto da parte degli agricoltori; ciò comporta: utilizzo di pratiche intensive e utilizzo massiccio di fertilizzanti e pesticidi a discapito della qualità con conseguente inquinamento di suoli e falde.

Questa liera facilita l'illegalità e lo sfruttamento, pratiche di caporalato, sfruttamento di manodopera sottopagata, sfruttamento di flussi di migranti che fuggono da condizioni di povertà estrema e quindi disposti a lavorare con paghe e condizioni disumane.

Altra perversione sono gli sprechi alimentari: 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate ogni anno, cibo per produrre il quale vengono utilizzati 250 Km³ di acqua e 1,4 miliardi di ettari di terreno, producendo 3, 3 miliardi di tonnellate di gas serra.

In un mondo in cui oltre 840 milioni di persone muoiono di fame, lo spreco di cibo è uno dei grandi paradossi del nostro tempo. Sperperare risorse per produrre cibo che non viene consumato e buttato è inaccettabile.

Le iniziative e i progetti per nuove forme di mercato solidale a catena corta e controllata, agricoltura biologica stanno orendo nell'ultimo decennio, ma nonostante la domanda sia in aumento, continua ad esserci un ostacolo che non permette il decollo della domanda ed è il costo. La domanda aumen- ta infatti quando il prezzo del bene diminuisce.

E se si decentralizzasse la sovranità alimentare? E se la sovranità alimentare appartenesse al popolo? E se con un modello scalabile dallo Stato, regioni, comuni, quartieri si riuscisse a recuperare tutte le aree ed edi ci abbandonati per costruire aziende agricole locali, urbane,



supportate o gestite dai cittadini e dalle amministrazioni?

Un percorso verso l'autoefficienza alimentare, con fattorie urbane e periurbane e proliferazione di Farmer Market. Si avrebbe quindi un aumento esponenziale dell'offerta, calo della disoccupazione in zone urbane e periferiche, aumento della biodiversità, riconquista del verde nello spazio urbano, liera corta e condivisa, consapevolezza sulla provenienza e i trattamenti dei prodotti alimentari, abbattimento dell'inquinamento ambientale dovuto a pesticidi e al trasporto, conservazione e imballaggio.

E se il verde pubblico fosse riprogettato e riconvertito sul principio dei boschi giardino e degli orti urbani? Invece che piante ed aiuole ornamentali, piante ed aiuole edibili (sulla linea di Incredible Edible).

FAC Design Studio

Federica Ditta Cristiano Pesca

oligopolio / grande distribuzione alimentare / autosufficienza alimentare / biodiversità / città verdi / sovranità alimentare / fattorie urbane / farmer market / permacultura.