

# Il valore della diversità

di Carlo Petrini

**S**iamo vivi perché mangiamo. Se qualcuno ha una tesi differente lo dica. Più volte al giorno, attraverso lo stimolo della fame, il corpo chiede cibo per ricavare nutrienti ed energia finalizzati al corretto funzionamento del nostro organismo. Mangiare dunque appare come un gesto innato legato al nostro istinto di sopravvivenza. Se così è, perché il 16 ottobre di ogni anno ricorre la giornata mondiale dell'alimentazione a farci riflettere su questa azione?

Perché nell'attuale mondo globalizzato ci si sta rendendo conto che mangiare è in realtà un atto collettivo influenzato da variabili culturali, sociali, economiche ed ecologiche che orientano la quantità e qualità degli alimenti che arrivano sulle nostre tavole. Per anni questo atto collettivo è stato trainato dalla "rivoluzione verde" che ha consentito di realizzare economie di scala e offrire cibo a basso costo, pensando così di assolvere al compito di sfamare una popolazione in crescita. La filiera dal campo alla tavola si è allungata e intensificata, creando ampio spazio per i processi industriali che hanno fatto sì che cibi ultra processati (ricchi di grasso, sale e zucchero), fossero facilmente accessibili sia economicamente che geograficamente. Ovunque nel mondo si è passati da consumare in prevalenza alimenti locali e di stagione a cibi raffinati ricchi in calorie, ma poveri di sostanze nutritive. Oggi le storture e inefficienze create da questo modello di produzione e consumo compulsivo sono sotto gli occhi di tutti. Viviamo in un mondo dell'abbondanza, eppure questo non è sinonimo di benessere, anzi: le sostanze alimentari stanno danneggiando i nostri corpi, il nostro suolo e le nostre società. Pensiamoci: produciamo alimenti per 12 miliardi di viventi, eppure siamo meno di 8; quindi oltre il 30% del cibo viene buttato via. Questa situazione coesiste con oltre 800 milioni di persone denutrite e 3,1 miliardi di persone – quasi il 40% della popolazione mondiale – non possono permettersi quotidianamente una dieta sana e sono sempre più colpite da malattie (ipertensione, diabete, anemia etc.), legate alla cattiva alimentazione. Peraltro, dopo anni in cui le organizzazioni internazionali rilevavamo la diminuzione di questi numeri, gli effetti a catena della pandemia di Covid – 19, i conflitti e l'impennata dei prezzi – il tutto inserito in un contesto di crisi climatica incalzante – hanno comportato ovunque un peggioramento della

sicurezza alimentare.

Alla luce di queste considerazioni, la giornata mondiale dell'alimentazione di quest'anno è un invito alla solidarietà globale: possiamo mangiare in modo migliore, ma solo se non lasciamo indietro nessuno. Attenzione però a non pensare che il richiamo all'azione collettiva significhi standardizzazione, se così fosse allora non avremmo bisogno di cambiare nulla. Sottoponendo il cibo all'egida dell'omologazione abbiamo infatti ridotto la biodiversità e favorito monoculture dannose per l'ambiente e creato grandi iniquità. Interi Paesi si sono specializzati in determinate produzioni e subiscono immani tracolli quando crolla il prezzo della derrata agricola. Inoltre il fatto che a livello globale le diete si somiglino e il cibo è qualcosa da acquistare e non più da produrre, ci allontana dalla natura e crea grande povertà, fame e malnutrizione. Questo è ancor più vero nelle periferie delle grandi metropoli: luoghi abitati da persone a basso reddito e dominati da fast foods e discount che offrono cibi calorici a prezzi stracciati. È così che – quasi un po' paradossalmente – in queste zone coesistono povertà e obesità, e di conseguenza anche stati di salute più precari. Tutte condizioni che alimentano un circolo vizioso che fa sì che la scarsa qualità di vita sia un problema intergenerazionale che dipende dal disallineamento tra sistemi sociali, economici e ecologici. È importante riconoscere che quando e come mangiamo fa parte di una narrazione collettiva che deve cambiare se vogliamo garantire un futuro sano per noi e per il pianeta. Un futuro che a mio avviso deve guardare alla globalità e all'universalità del diritto al cibo, agendo però nella prossimità dei territori e nella consapevolezza che non ci possa essere una ricetta valida per tutti. Dove c'è diversità, anche nelle diete, c'è garanzia di un ambiente più sano, inclusivo e resiliente per tutti e per tutte.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

