Slow Food®

I mondi del cibo. Il cibo per essere nel mondo

Gaetano Pascale
Presidente Slow food Italia
g.pascale@slowfood.it

Frosinone, 16 dicembre 2015

Slow Food®

Cosa è
Slow Food?

è un'associazione no profit nata nel 1986 a BRA (CN)

per proporre un'alternativa al fast food e alla fast life

organizzata in Italia con **290** Condotte

Slow Food®

Nel 1989

Slow Food

diventa un'associazione internazionale

conta **100.000** soci in **160** paesi

Con **1500** Condotte (o Convivium)

Di cosa si **occupa?**

- **della cultura enogastronomica;**
- del cambiamento della situazione attuale di produzione e commercializzazione del cibo con le attività della propria **rete** mondiale;
- della **tutela della biodiversità** e delle **produzioni di piccola scala**, dello sviluppo dell'**educazione sensoriale e del gusto**, della diffusione della **cultura alimentare** e della promozione della qualità del cibo.

Approccio Slow Food (1)

1. Tutela il patrimonio di **agro-biodiversità** grazie a **400 Presìdi** e oltre **1000** prodotti nell'**Arca del Gusto** in **60** Paesi

La **difesa della biodiversità** è al centro delle **strategie di Slow Food**

Slow Food®

Per salvare questa ricchezza Slow Food ha diversi **progetti**, che coordina attraverso la sua **Fondazione Slow Food per la Biodiversità**

- **L'Arca del Gusto** (1150 prodotti)
- **I Presìdi** (400)
- **I Mercati della Terra** (30)

Approccio Slow Food (2)

2. Promuove il cibo buono, pulito e giusto: **buono** perché sano e piacevole dal punto di vista organolettico; **pulito** perché attento all'ambiente e al benessere animale; **giusto** perché rispettoso del lavoro di chi produce, trasforma e distribuisce il cibo

Slow Food®

buono

+ **pulito**

+ **giusto**

= cibo sostenibile di qualità

Slow Food®

il suo sapore è

buono

Mangiarlo

è piacevole

Slow Food®

pulito

il modo in cui è prodotto rispetta l’ambiente, il benessere animale e la nostra salute

Slow Food®

coloro che producono devono
ricevere una remunerazione

giusta

come riconoscimento
per il loro lavoro

Cibo Locale

perché?

Il gusto della freschezza: prodotti di stagione, raccolti a maturazione, varietà acclimatate, più di quelle selezionate per la produttività e resistenza al trasporto

Pochi chilometri percorsi: un minor trasporto e imballaggio equivale a minor inquinamento

Si conosce meglio e si può controllare ciò che si mangia e come viene prodotto

Si assicura la sopravvivenza a metodi produttivi tradizionali e sostenibili, e varietà e razze locali

Si protegge il paesaggio locale

Approccio Slow Food (3)

3. Difende il **diritto al piacere** legato al cibo, e il piacere inizia dalla conoscenza

Ognuno ha il fondamentale diritto di condividere le gioie quotidiane che il cibo offre e di conseguenza la responsabilità di proteggere l'eredità della cultura alimentare che ha reso possibili questi piaceri

Approccio Slow Food (4)

4. Educa al piacere legato al cibo formando **co-produttori** giovani e adulti grazie a **Orti in Condotta** e **Master of Food**

Chi è il co-produttore?

- Consumatore consapevole del **valore del cibo** e pronto a sostenere un **Giusto Prezzo e a remunerare il lavoro del contadino;**

- Attore **consapevole dei mondi del cibo**: **produzione**, **trasformazione**, **distribuzione;**

- **Attento al consumo quotidiano**: fare la spesa, conservazione domestica dei cibi, gestione consapevole dei cibi

co-produttore?

Attorno al Co-produttore Slow Food costruisce forti ed efficienti comunità locali che promuovono le filiere corte e la rete di Terra Madre

Questo in **condizioni psicologiche normali** a tutela dei **mondi del cibo** prodotto con **sostenibilità** in contrasto con i limiti nel **settore: agroalimentare, consumo alimentare e distribuzione.**

Il **piacere** come diritto ma anche **come educazione**.

Il piacere **sobrio**, **quotidiano** ed **allenato** **in equilibrio** tra **corpo** **e** **mente** **ma a favore della salute**

Slow Food®

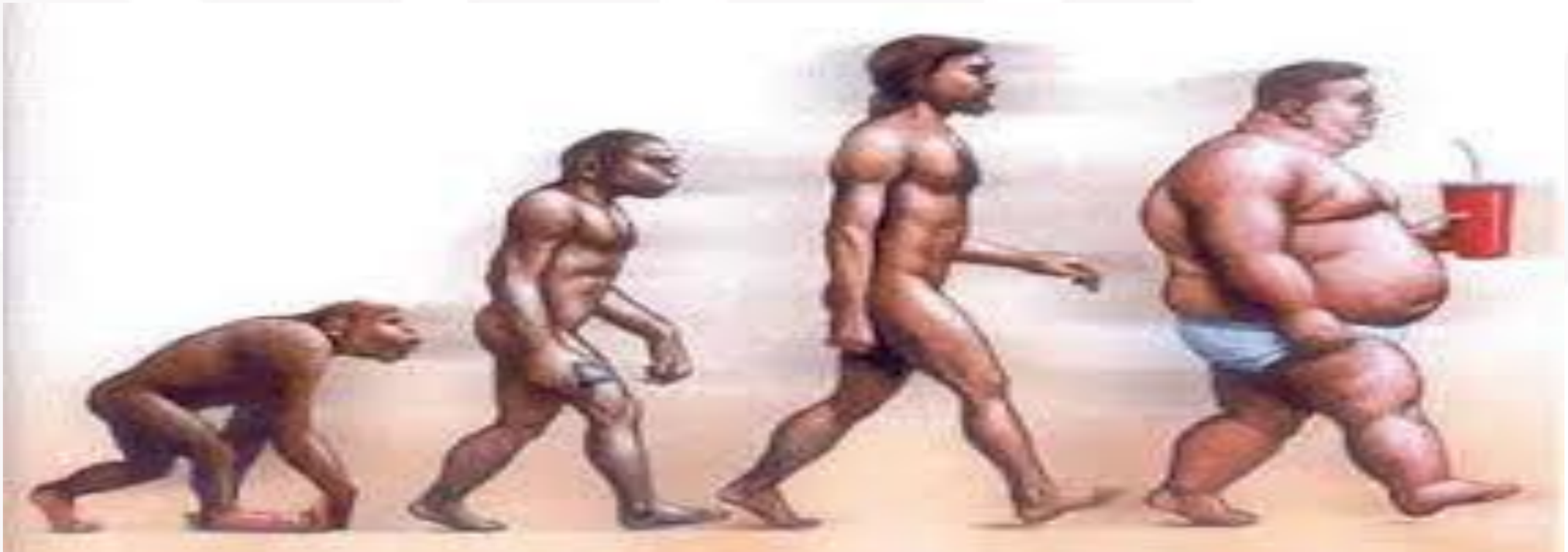
I **progetti** Slow Food e la **rete di Terra Madre** operano **contro i paradossi** del mondo del cibo:

- morire per **fame** o per **obesità**;
- nutrire persone, animali o impianti a biogas;
- Lo **spreco** alimentare.

Malnutrizione e obesità

Oggi nel mondo abbiamo un rapporto di 1 vs 2: per ogni persona denutrita ci sono 2 persone obese o in sovrappeso.

- 868 milioni di persone denutrite al mondo;
- 1,5 miliardi di persone obese o sovrappeso.



Diabete di tipo 2

Oggi sta diventando una malattia dell'**infanzia** e dell'**età adolescenziale**

Ed è dovuta all'**invecchiamento dei recettori insulinici**, dopo un lungo bombardamento di **glucosio**

Nutrire persone, macchine o animali?

La produzione mondiale in cereali (circa 2,245 miliardi di tonnellate) è ripartita in:

- ✓ 6,6% ai biocarburanti;
- ✓ 32,9 % in mangimi animali;
- ✓ 47,4% alimentazione umana.

Spreco alimentare

1/3 della produzione annua mondiale di cibo, pari a 1,3 miliardi di tonnellate finisce nella spazzatura

Quantità sufficiente ad alimentare le persone denutrite al mondo

Conclusioni

Per un cibo sostenibile e accessibile per tutti gli abitanti del mondo serve

- La **biodiversità** come **battaglia** quotidiana di ognuno di noi anche **per tutelare la vita del pianeta;**
- **L'educazione** per capire i mondi del cibo e tutelarne la sostenibilità;
- La conoscenza e riconoscenza del **valore del cibo** per garantire l'accesso al piacere per tutti.

Grazie per l’attenzione