

- [Che cos'è Via Libera](#)
- [Chi siamo](#)
- [Contatti](#)



Macerata

- [Home](#)
- [Attualità](#)
- [Scuola & Università](#)
- [Lavoro](#)
- [Ambiente](#)
- [Cultura](#)
- [Diritti & Persona](#)

## [Carlo Petrini ospite a Herbaria 2012: "Mangiare di meno, sprecare di meno, pagare il cibo per il suo valore"](#)

Scritto da:

[Francesco Gioacchini](#)– 5 giugno 2012 Pubblicato in: [Ambiente](#), [Cultura](#)

Tweet 4

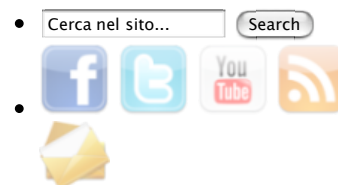
1

Mi piace

Piace a 10 persone. [Registrazione](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.



È stata un'edizione interessante e ricca di nomi importanti quella di *Herbaria* 2012, manifestazione, giunta al suo secondo anno, al cui centro si pone il rapporto tra l'uomo e la natura. Durante i quattro giorni, dal 24 al 27 maggio, il palcoscenico unico dell'Abbazia di Santa Maria di Chiaravalle di **Fiastra**, a pochi chilometri da **Macerata**, ha fatto da cornice alla manifestazione ospitando personaggi del calibro di [Carlo Petrini](#), [Luca Mercalli](#) e [Vito Mancuso](#). La grande affluenza e la partecipazione all'evento evidenziano una particolare sensibilità della popolazione di Macerata e provincia verso le tematiche che riguardano il rapporto con l'ambiente, territorio e consumi, educazione alla comunità e il ritorno alla produzione diretta. Venerdì 25 si è tenuta la prima delle lezioni magistrali con il fondatore di [Slow Food](#) e autore del libro *Terra Madre*, Carlo Petrini, personalità di rilievo mondiale che da anni si impegna a promuovere una cultura del cibo e del mangiare basata sul ciclo



### Articoli Correlati



- o [Un Goc a Macerata, tra agricivismo e desiderio di condivisione](#)  
25 maggio 2012 8:22 AM | No Comments



- o ["Ciak si danza", connubio tra cinema e danza al Teatro Lauro Rossi](#)  
24 maggio 2012 9:30 AM | No Comments



- o [HERBARIA 2012: equilibrio ed armonia fra uomo e natura](#)  
17 maggio 2012 8:23 AM | No Comments

### Ritrovaci su Facebook!!



della natura, una maggiore consapevolezza che mira a ridurre lo spreco del cibo, e il ritorno alla terra, sottolineando quanto sia imminente il bisogno di tornare a parlare seriamente e coscientemente di agricoltura. Il fondatore di Slow Food, che il settimanale *Time* ha definito "eroe del nostro tempo", ha introdotto il suo intervento chiarendo sin da subito quanto siano strettamente in relazione la questione alimentare e la distruzione dell'ambiente a cui stiamo assistendo. Carlo Petrini, intervistato da **Giovanna Zucconi**, spiega che da alcuni anni a questa parte sono emersi **cinque enormi problemi** causati dal nostro modo di mangiare.

Tanto per cominciare "**stiamo perdendo la fertilità dei suoli**", afferma Petrini elencando il primo dei problemi, fertilità che sta venendo a mancare per via dell'uso sconsiderato, nel corso degli ultimi centoquaranta anni, di prodotti chimici che hanno reso la terra sempre più povera. La pretesa di pretendere più del dovuto dalla terra, in particolar modo negli ultimi vent'anni, continua Petrini, ha portato alla distruzione di molte delle proprietà costitutive dei terreni che sono sempre meno fertili e sempre più contaminati da sostanze chimiche.

Il secondo grande problema, prosegue Carlo Petrini, è che "**sta iniziando a mancare e mancherà sempre di più a livello planetario l'acqua**". Molti non se ne rendono conto, precisa il fondatore di Slow Food, ma tale questione sarà la principale causa di guerre nel pianeta, molto più del petrolio. Il fatto è legato inevitabilmente alla questione gastronomica poiché il 75% del totale dell'acqua di cui ci serviamo, è utilizzata in agricoltura. Il nostro modo di mangiare, ovvero l'attuale richiesta di cibo giornaliera, fa sì che la quasi totalità dell'acqua utilizzata dall'uomo sia necessaria per irrigare la sproporzionata quantità di cibo prodotta e che non sempre finisce per essere consumata. "Intendere l'acqua come risorsa infinita è un errore incredibile", e "l'acqua sarà il problema principale dell'umanità" ha ribadito Petrini rivolgendosi al pubblico.

Il terzo elemento in questione riguarda la **biodiversità**: "dalla metà del '900 ad oggi, l'ambiente ha perso il 75% della biodiversità"; privilegiando le razze forti, perché più produttive, abbiamo distrutto tutte le altre e quindi, compromesso irrimediabilmente la biodiversità delle specie, cosa fondamentale in natura. Petrini, per rendere più chiara la questione, e la gravità di quanto sta avvenendo, cita un fatto accaduto in Irlanda a metà del 1800, dove in seguito ad un virus che colpì l'unica specie di patata presente nel Paese, l'intero raccolto della stagione si vide compromesso, e venendo a mancare il principale alimento di sussistenza, si dovette fronteggiare una **carestia** senza precedenti. Furono un milione e duecentocinquanta i morti e due milioni le persone che emigrarono per via della mancanza di cibo. In un ambiente normale dove la natura prevede più specie e non solo una (scelta perché più forte delle altre), questo non dovrebbe accadere. Concludendo il discorso sulla biodiversità, Carlo Petrini afferma che quella che stiamo commettendo è "un'ingiustizia intergenerazionale".

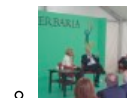
Giungendo al penultimo punto Petrini dice con schiettezza: "il quarto problema è che **non ci sono più i contadini**". Nel 1950, in Italia il 50% dei lavoratori erano contadini, oggi sono il 3%, e più della metà ha più di 60 anni. Carlo Petrini cita uno dei più grandi intellettuali italiani, Pier Paolo Pasolini, che nel '68 disse: "Il giorno in cui questo Paese perderà i contadini e gli artigiani, non avrà più storia". I contadini e gli artigiani sono quelli che hanno fatto l'Italia e bisogna favorire il **ritorno alla terra**, continua il fondatore di Slow Food, il quale aggiunge inoltre: "questo governo di tecnici deve capire che bisogna **investire sull'agricoltura**". Bisogna innanzitutto abbandonare la visione stereotipata e grottesca secondo cui il contadino debba essere necessariamente una persona anziana, ignorante e rozza. Il contadino di oggi deve essere giovane, con una buona formazione, orgoglioso del suo lavoro ed avere una giusta remunerazione, come accade per un avvocato o un dentista, spiega Petrini. Il contadino è una risorsa importante e fondamentale non solo per ciò che riguarda il cibo e la sana alimentazione, ma anche per il patrimonio paesaggistico, per la stabilità e la tutela del suo assetto idrogeologico, poiché l'agricoltore provvede spesso anche alla manutenzione di fossati, terreni e corsi d'acqua che sono invece oggi in gran parte abbandonati o cementificati, e per tale motivo diventano causa di disastri ambientali, quali alluvioni, smottamenti o frane.

Il quinto e ultimo problema in questione, afferma infine Carlo Petrini, è lo **spreco**. Produciamo oggi cibo per dodici miliardi di persone, il pianeta ha una popolazione di sette miliardi, di cui un miliardo soffre di malnutrizione; ciò significa che il **45%** di ciò che produciamo ogni giorno **lo buttiamo nella spazzatura**. Solo in Europa 40.000 tonnellate di cibo vengono gettate ogni giorno. L'autore di *Terra Madre* si chiede come si possa essere giunti a questa deriva, e una delle motivazioni che si dà, più che plausibile, è che il cibo **non ha più valore**, ed è diventato **solo merce**. Quando parliamo di cibo "ci chiediamo subito quanto costa e non quanto vale"; c'è differenza tra prezzo e valore puntualizza Carlo Petrini, e aggiunge contrariato: "viviamo in una società dove si spende più per dimagrire che per mangiare!"; spontaneo e immediato l'applauso del pubblico.

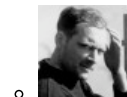
Avviandosi verso la conclusione del suo intervento il fondatore di Slow Food dice che quello di cui abbiamo bisogno è "**un nuovo approccio culturale, una nuova forma educativa**", e riallaccia la questione prettamente gastronomica alla crisi economica che sta vivendo l'Europa e tutto l'Occidente. Petrini parla di una crisi "epocale", "entropica", caratterizzata da un consumo smodato di risorse naturali, di materie prime, e aggiunge con decisione: "è la qualità del consumo che si fa e non la quantità che ci farà uscire dalla crisi". Non basta dire "consumate, comprate di più!". Petrini vuole dare una speranza al pubblico e afferma che nonostante tutto le cose sembrano iniziare a cambiare, e che in molti Paesi quella del ritorno alla terra è una possibilità che viene presa in



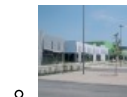
#### • Articoli recenti



- o [Carlo Petrini ospite a Herbaria 2012: "Mangiare di meno, sprecare di meno, pagare il cibo per il suo valore"](#)  
05 giugno 2012 10:48 AM | No Comments



- o [Natural Born Documentary](#)  
04 giugno 2012 5:01 PM | No Comments



- o [Apri CorridoMnia: un contromodello per la Provincia di Macerata](#)  
02 giugno 2012 7:30 PM | 1 Comment



- o [2 giugno, festa delle Forze DisArmate](#)  
31 maggio 2012 8:13 AM | 5 Comments

#### • Tag Cloud

considerazione in misura sempre maggiore, anche da molti giovani che frequentano le più facoltose Università americane. In Italia c'è ancora molta strada da fare, manca una corretta informazione riguardo all'agricoltura e soprattutto una personale educazione alimentare sia dal punto di vista della conoscenza che della sensorialità.

Bisogna prima di tutto affrontare delle dure realtà ovvero che oltre a non esserci più i contadini, come ha detto Carlo Petrini, non ci sono più le terre che vi erano un tempo e che appartenevano a quei contadini che non sono stati più tali dal momento in cui le hanno abbandonate volontariamente o meno; ripristinare tale condizione non è affatto facile, specialmente in un Paese in cui l'agricoltura è sistematicamente l'ultimo punto in questione nell'agenda politica, sempre che venga preso in considerazione come punto da trattare. Magari quando, all'udire il termine 'crescita', ci verranno in mente il grano e il mais nei nostri campi, le verdure nei nostri orti, o al limite il fatto che nostro figlio stia diventando grande, allora vorrà dire che avremmo finalmente intrapreso il giusto cammino, quello che la natura ha tracciato per noi.

Francesco Gioacchini



Mi piace

Piace a 10 persone. [Registrazione](#) per vedere cosa piace ai tuoi amici.

**Tags:** [agricoltura](#), [Carlo Petrini](#), [cibo](#), [herbaria](#), [macerata](#), [Slow Food](#)



### About Francesco Gioacchini

“Una cosa è certa: io, come molti altri, continueremo a raccontare. Userò la parola come un modo per condividere, per aggiustare il mondo, per capire”.

### Nessun Commento

Lascia un commento qui!

### Lascia un Commento

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati \*

Nome \*

Email \*

Sito web

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: `<a href="" title="">` `<abbr title="">` `<acronym title="">` `<b>` `<blockquote cite="">` `<cite>` `<code>` `<del datetime="">` `<em>` `<i>` `<q cite="">` `<strike>` `<strong>`

[Commento all'articolo](#)

### Articoli recenti

- [Carlo Petrini ospite a Herbaria 2012: "Mangiare di meno, sprecare di meno, pagare il cibo per il suo valore"](#)
- [Natural Born Documentary](#)