

Master Universitario in: "Sviluppo Sostenibile e Promozione del Territorio"

A.A. 2009/2010

Titolo della tesi: **Cibo e Sostenibilità. Il caso dei Presìdi Slow Food**

Autore: Stefano Melato e Katia Elena Costantino

## **ABSTRACT**

Il presente lavoro ha il fine di analizzare: le logiche produttive che hanno dominato nel settore agricolo nel periodo che va dal dopoguerra ad oggi, le trasformazioni subite dall'agricoltura tradizionale, la continua perdita della biodiversità, l'uspicabile svolta verso una agricoltura più sostenibile, per concludere con l'esperienza del Movimento Slow Food nella salvaguardia della biodiversità e l'impegno concreto dei Presìdi per la protezione di quei prodotti minacciati di estinzione.

Quando ho iniziato lo stage presso l'ufficio Presìdi Italiani di Slow Food ero un po' perplessa: non comprendevo come questa realtà potesse trovare degli agganci rilevanti con la sociologia, l'antropologia, il clima, l'ambiente, e molti degli argomenti trattati durante le lezioni del Master. Adesso, a fine stage, ho chiarito questo dubbio e posso finalmente spiegare in queste pagine come il movimento Slow Food sia riuscito a racchiudere tutti gli elementi sopra citati in un unico denominatore comune: il *cibo*. Tanto più chiaro mi appare ora, la necessità di difendere la biodiversità degli ecosistemi quanto quella sociale.

Il cibo per questo movimento assume una importante rilevanza, è inteso non solo come insieme di alimenti indispensabili per l'esistenza dell'essere umano, ma anche e soprattutto in relazione ai rapporti che sorgono tra uomo e natura, tra produzione e consumo, tra agricoltura e sostenibilità e tra generazioni presenti e future. È l'elemento che ha sempre giocato un ruolo fondamentale nella vita dell'uomo e delle comunità, la sua posizione centrale ha fatto sì che nel tempo assumesse diversi significati che vanno oltre il mero atto del nutrirsi.

Questi significati riguardano la scansione del tempo, sia in termini naturali che simbolico-ritualistici; la definizione e divisione dello spazio fisico e culturale; la dimensione stessa della cultura, dove i gesti sviluppati attorno al cibo (produzione, trasformazione, consumo) sono diversi da luogo a luogo, da gruppo a gruppo.

Tutto questo, nell'era postmoderna contemporanea, sta gradualmente perdendo il suo valore originale: il gusto va sempre più semplificandosi e omologandosi; le culture e le identità si stanno appiattendosi e stanno perdendo la loro positiva differenza. Un caso emblematico per dimostrare la perdita di significati legati al cibo è il fenomeno dei fast food, cibo sempre uguale, ovunque e in

tutte le stagioni, con varianti solo apparenti, privo di cultura, identità e di gusto critico. Una situazione piuttosto preoccupante, che tuttavia ha messo in moto importanti meccanismi di difesa, come appunto il movimento Slow Food. Partendo dal desiderio di ridare al cibo la sua giusta importanza e di recuperare il piacere dell'atto di consumo, Slow Food si occupa di molti dei problemi che attualmente affliggono la nostra contemporaneità: questioni ambientali (biodiversità, inquinamento), economiche (sovranità alimentare, sviluppo dell'agricoltura locale, filiera corta), culturali (difesa delle tradizioni alimentari, educazione al gusto come senso critico) sociali (difesa del reddito del contadino e dei problemi legati alla malnutrizione).