

# SOVRANITÀ ALIMENTARE

COS'È

PERCHÉ È A RISCHIO

COME DIFENDERLA

#RIBELLIONE #RESISTENZA #RINASCITA

R2020

# CHE COS'E' LA SOVRANITA ALIMENTARE

*La sovranità alimentare è il diritto dei popoli ad alimenti nutritivi e culturalmente adeguati, accessibili, prodotti in forma sostenibile ed ecologica, ed anche il diritto di poter decidere il proprio sistema alimentare e produttivo*



L'affresco del “buon governo” del Lorenzetti, a Siena, lo assimila alla buona gestione della  
*relazione* tra città e campagna. Una chiave della democrazia

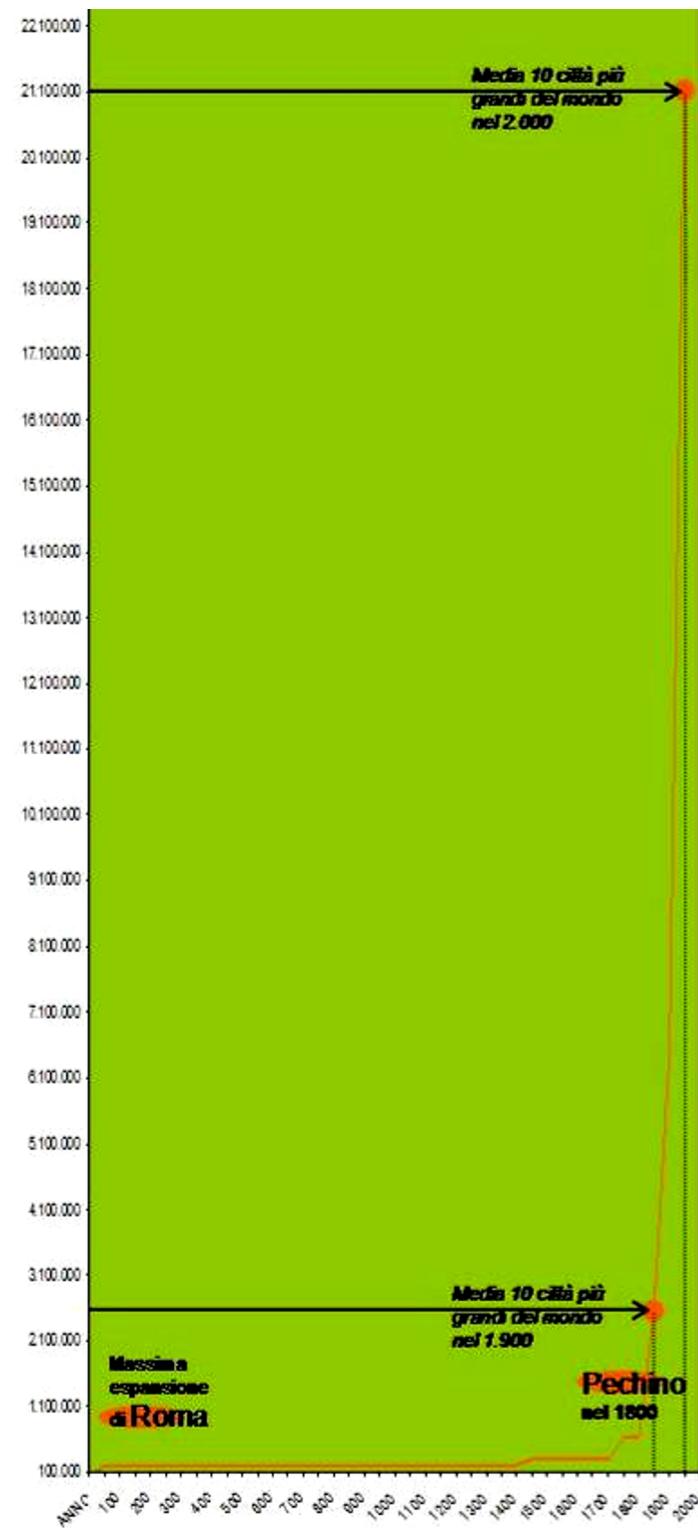
# PERCHE' E' A RISCHIO

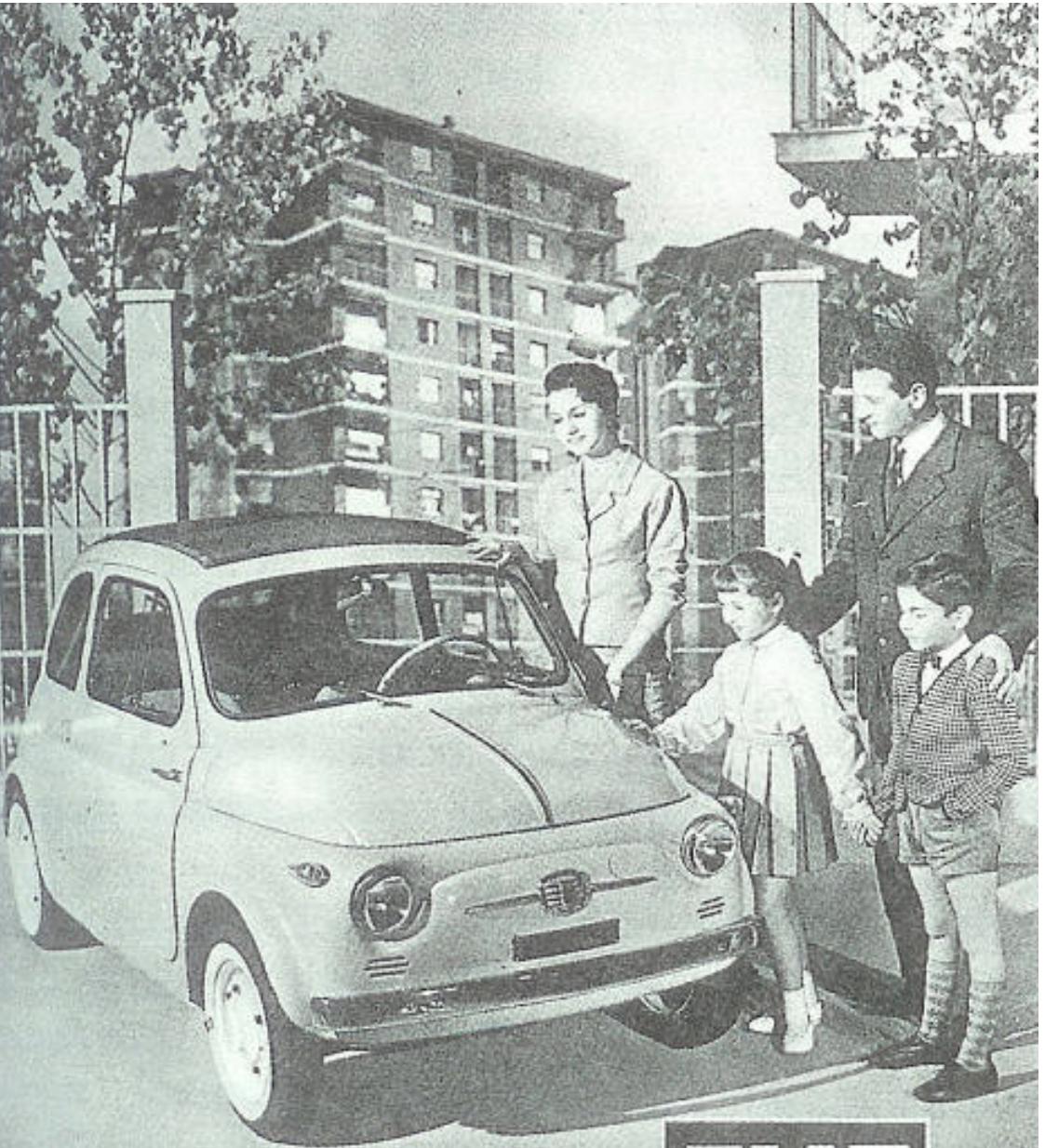
- Urbanizzazione e trasformazione del contadino in 'consumatore'
- Spostamento del sistema agricolo dalla biosfera alla geosfera
  - Controllo globale della filiera...
- Con il COVID il cibo 'proprietario' tenta di dare il colpo di grazia al cibo indipendente

# URBANIZZAZIONE MASSICCIA

Popolazione media delle 10 città più grandi del mondo negli ultimi 2000 anni

Fonte: Chandler T. *Four thousand years of urban growth: a historical census*





L'auto sempre più per tutti

a Lire **490.000**

(Fiat 500 Italia a 6 veloci, pompa di benzina, 16 accessori, 8 km)

**FIAT**  
la nuova  
**500**

**Superm**

negozi  
supermercati  
*Self service*

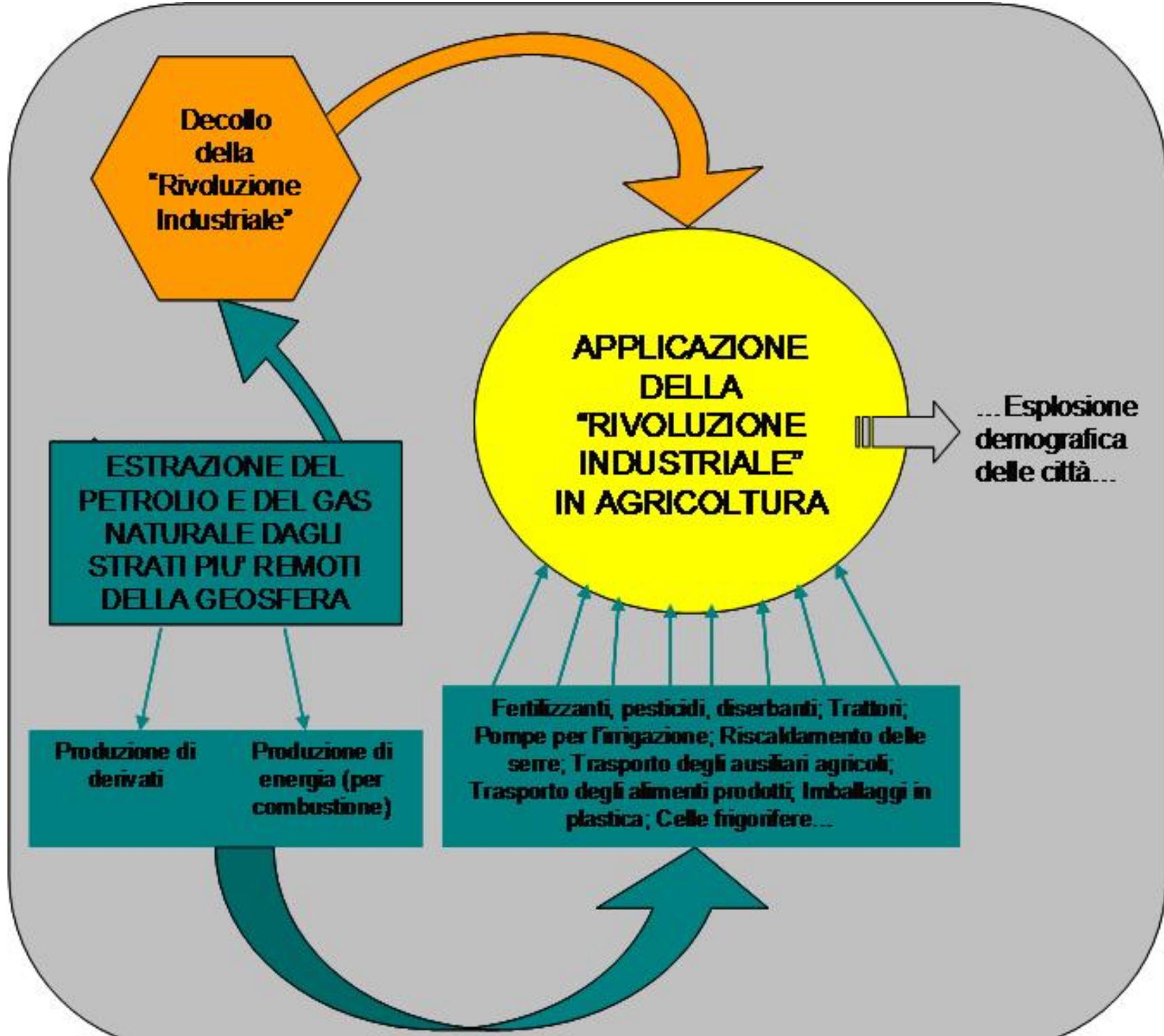
1088



# **SPOSTAMENTO DEL SISTEMA AGRICOLÒ DALLA BIOSFERA ALLA GEOSFERA**

Cos'è la rivoluzione verde?

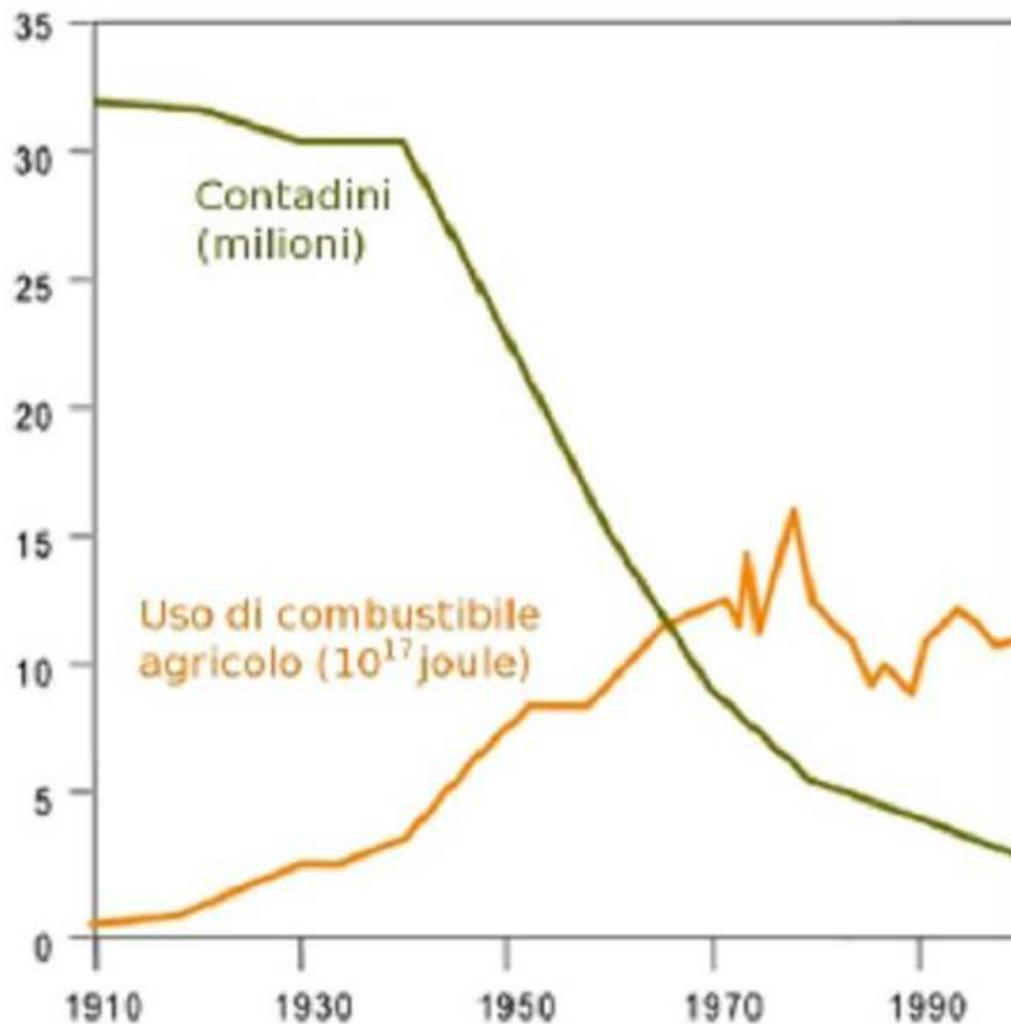
Il ruolo dei fossili



# Uso di combustibili fossili e numero di contadini

## Negli USA tra il 1910 e il 2000

Fonte: USDA/Farm Foundation Conference, Virginia, 2004



Per ogni caloria di cibo prodotto dall'industria, ne brucia 6 in combustibili fossili.

# In quanti modi “mangiamo petrolio?”

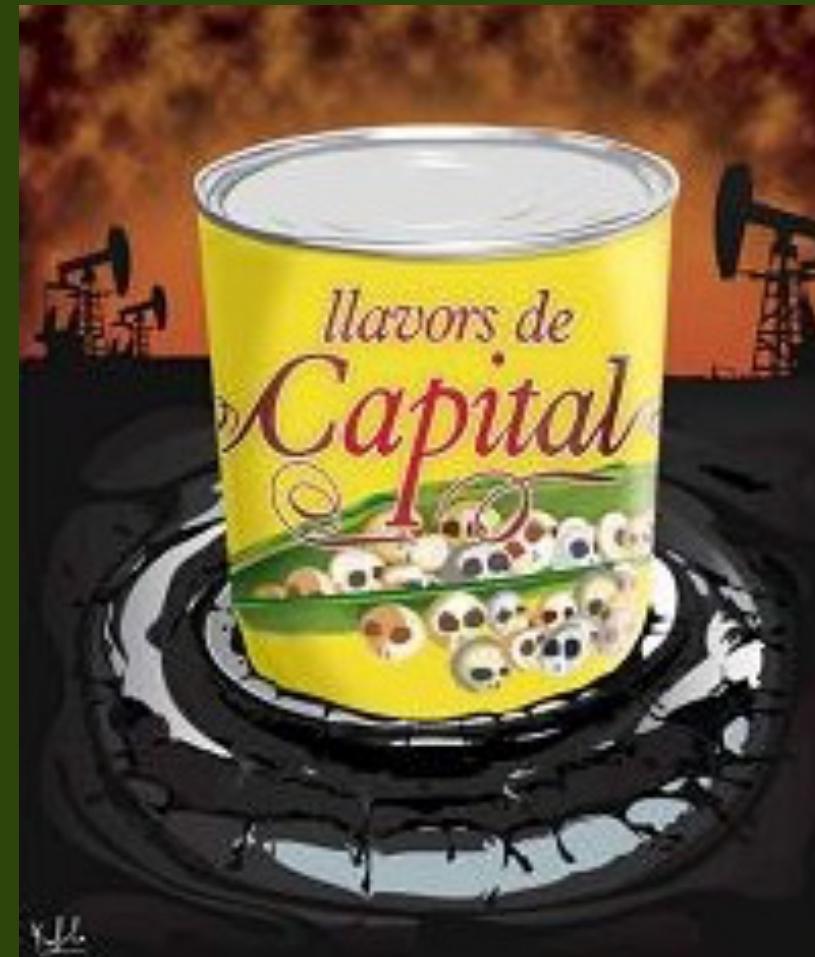
TRASP. E PROD.  
SEMENTI

POMPE DI  
IRRIGAZIONE

TRATTORI PER  
ARARE, SEMINARE,  
CONCIMARE,  
TRATTARE, MIETERE  
SONO A GASOLIO

FERTILIZZANTI E  
PESTICIDI SONO  
DERIVATI DAL  
PETROLIO

CELLE FRIGO,  
CASSETTE E  
CONFEZIONI  
SOLITAMENTE IN  
PLASTICA



TRASPORTI BREVI E  
LUNGHI

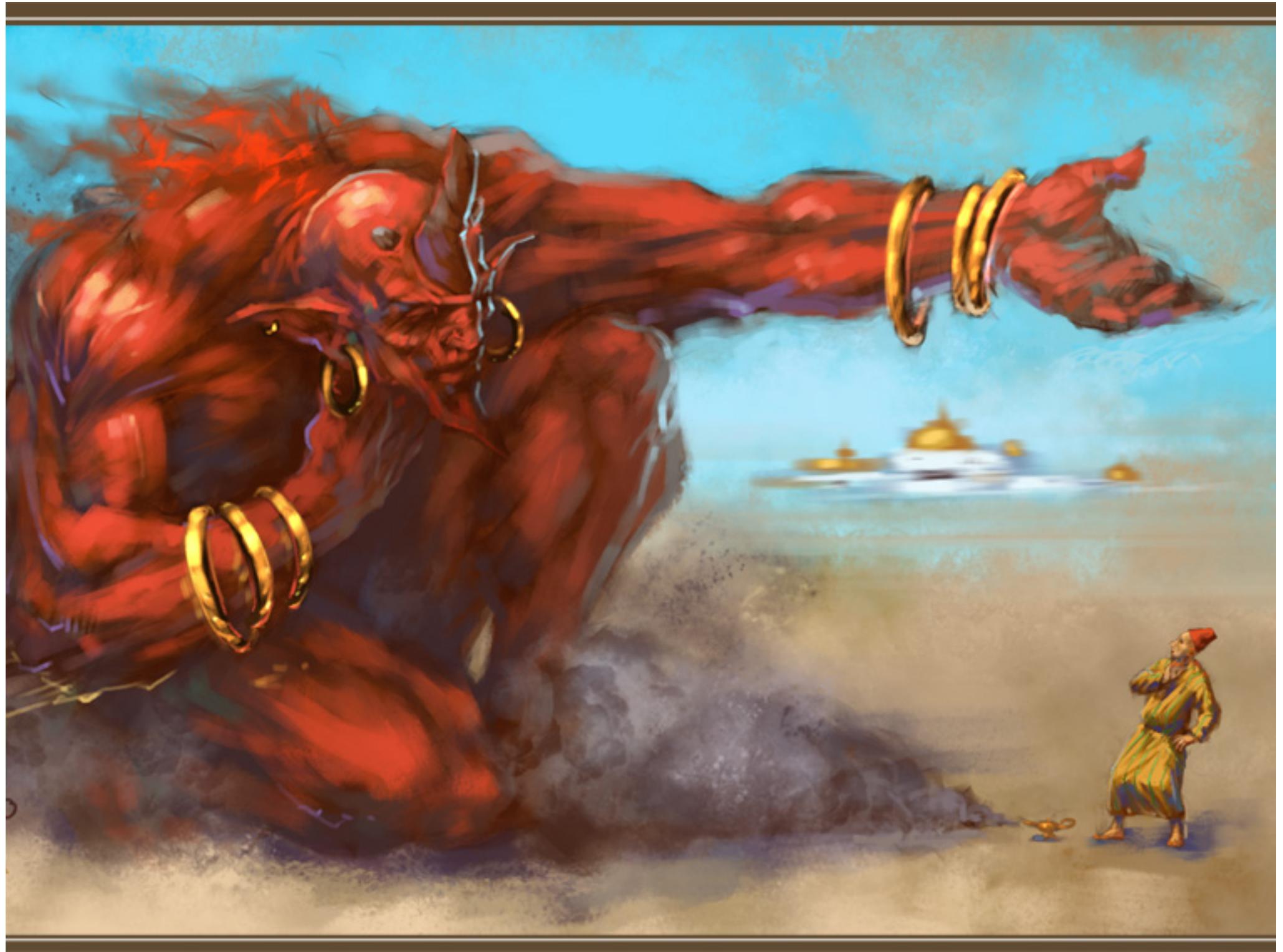
REFRIGERAZIONE O  
CONGELAMENTO  
LUNGO TUTTA LA  
CATENA

TRASFORMAZIONE E  
CONFEZIONAMENTO

AUTOMOBILE PER  
FARE LA SPESA

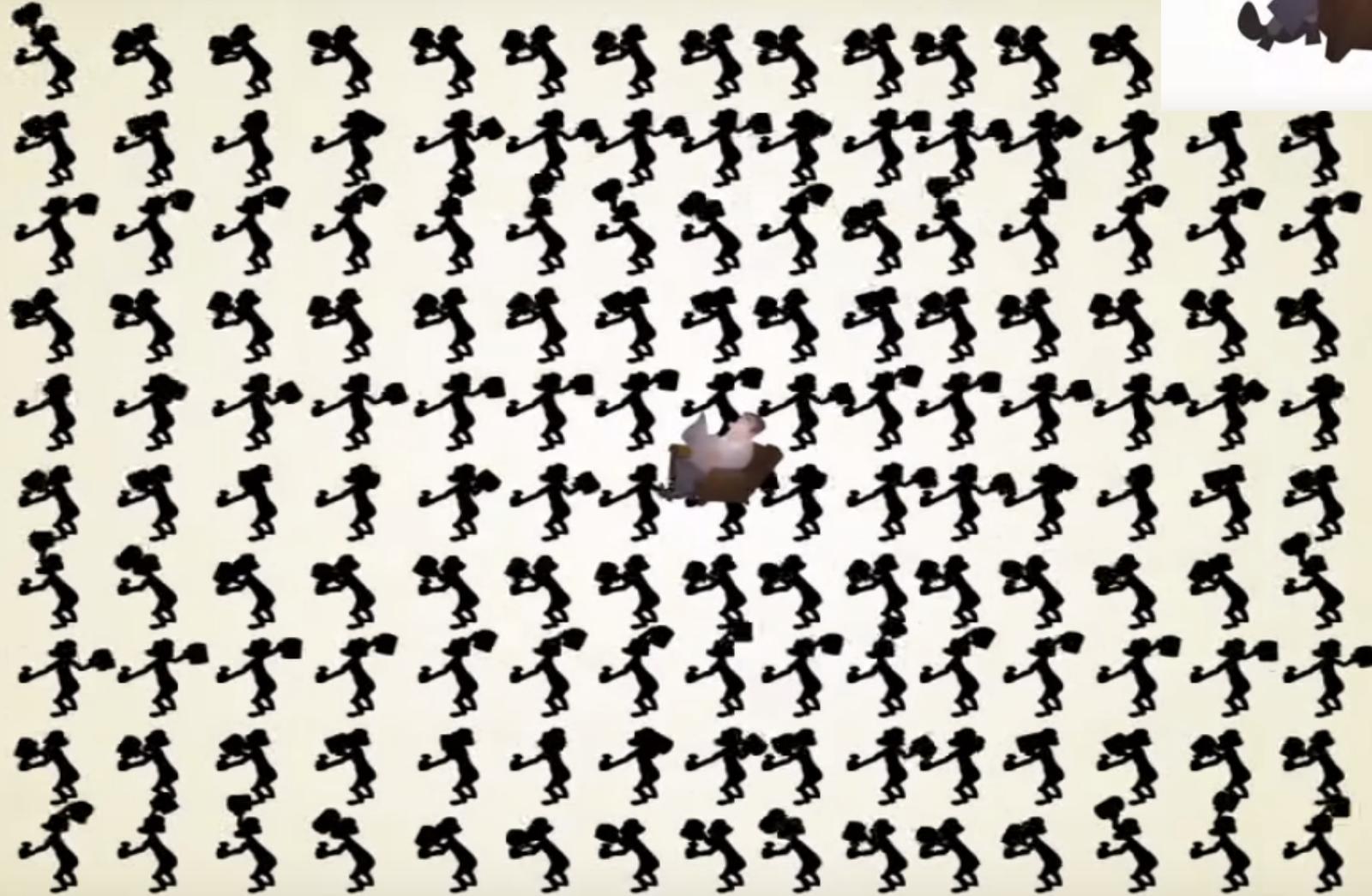
FRIGORIFERO DI  
CASA

COTTURA,  
TRASFORMAZIONE,  
CUCINA A CASA





L'americano medio utilizza energia fossile per  
l'equivalente del lavoro di  
150 schiavi che lavorano 24h/24



## ERA DEL CARBONIFERO

$\text{CO}_2$  in grande quantità nell'atmosfera  
e poca vita possibile

INTRAPPOLAMENTO  
DEI GASCAMI  
VEGETALI

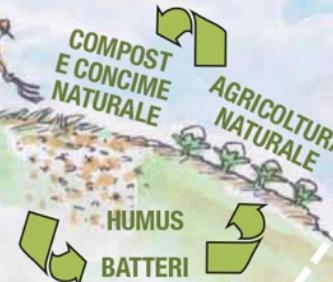
CARBONE  
PETROLIO  
GAS NATURALE

## ERA DELLE LATIFOGLIE E DEI MAMMIFERI

Atmosfera più ricca di ossigeno -  $\text{CO}_2$  in piccole quantità

SI CONSUMA 1 CALORIA  
PER PRODURNE 3

Gestione del ciclo del carbonio  
attraverso il rinnovamento della  
fertilità del terreno tramite la  
fermentazione e l'irrigazione moderata



## ERA DEI COMBUSTIBILI FOSSILI

$\text{CO}_2$  in grandi quantità

SI CONSUMANO 10 CALORIE  
PER PRODURNE 1

Impoverimento dei suoli  
Svuotamento delle falde acquifere

5 MILIONI DI ANNI DI ACCUMULAZIONE = 1 ANNO DI UTILIZZO

# **CONTROLLO GLOBALE DELLA FILIERA**

# OLIGOPOLI

**3** multinazionali controllano

**60%** del **mercato delle sementi**

**70%** dei **concimi chimici, pesticidi ed erbicidi**

**6** multinazionali controllano

**70%** del commercio di **frumento**

**10** multinazionali controllano

**40 %** del mercato della **distribuzione al dettaglio**

*..AL LIVELLO MONDIALE*

# PESO ECONOMICO

I 250 maggiori **retailers** nel 2017

hanno avuto un fatturato di **4.130** miliardi di dollari

Le **compagnie sementiere** nel 2007

hanno avuto un fatturato di **31** miliardi di dollari

L'industria **agrochimica** **35** miliardi di dollari

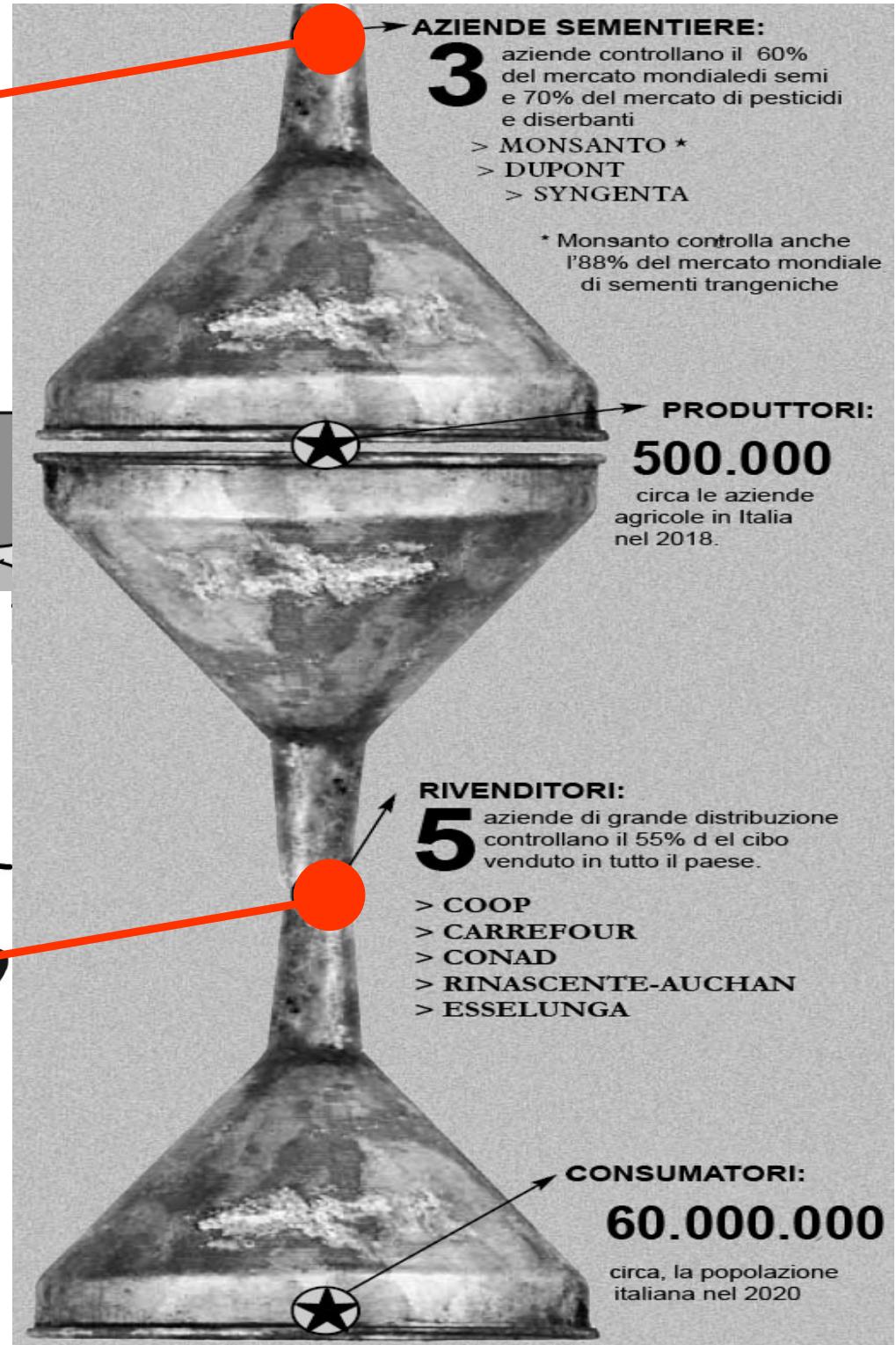
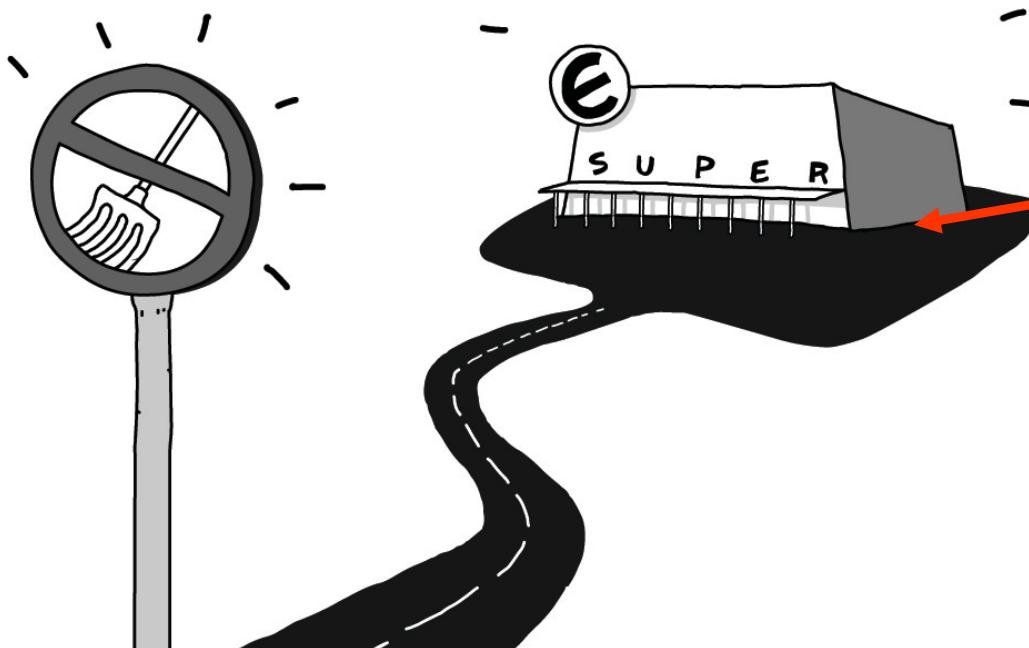
L'industria del **cibo dietetico** **240** miliardi di dollari

Il **BUDGET** del nostro **GOVERNO** per il 2021 è di circa  
**7,7** miliardi di dollari.

Nel 2018, solo la **Nestlé** fatturava circa  
**90** miliardi di dollari.



## I centri di potere



**CON IL COVID IL CIBO  
‘PROPRIETARIO’ TENTA DI  
DARE IL COLPO DI GRAZIA AL  
CIBO INDEPENDENTE**



Le economie locali  
minacciate dalle filiere  
lunghe

Durante il **lockdown** il consumo di cibi conservati si è impennato  
la **spesa contadina è crollata del 61%** (mercati chiusi).  
**Il settore agricolo ha perso 12,3 mld di euro,**

**60% delle aziende agricole italiane** ha visto calare le  
proprie vendite

nonostante nello stesso periodo i **consumi** alimentari siano  
**aumentati del 6%:**

**+20% per la Grande Distribuzione...**

**oggi 4 milioni di italiani hanno difficoltà**  
**economiche ad acquistare cibo**

**il settore ittico e vitivinicolo sono devastati dalla**  
**chiusura di bar e ristoranti**

## **CIBO PROPRIETARIO COME SOFTWARE**

**Accaparramento delle terre:** Bill Gates maggior proprietario di terre coltivabili nel Nord America novità nuovo orizzonte anche finanziario (IMU Terreni Agricoli?!)

**Futures** (anche acqua) SE IL CIBO E DI FILIERA LUNGA E SOGGETTO (abbiamo referendum sull'acqua)

**Brevetti sulla vita, sementi ecc** (motivo per OGM: non miglioramento ma brevetto in archivio abbiamo tutta la biodiversità possibile)  
⇒FORTE ATTACCO SULL'ITALIA

# Biden nomina Tom Vilsack a Segretario per l'Agricoltura. Chi è?

Come segretario USDA maggior numero di OGM approvati, tra i quali :

- Patate e mele (che non si anneriscono) con modifiche all'RNA (vi ricorda qualcosa?)
  - Carne e latticini sintetici
- Colture resistenti agli erbicidi a tal punto che vaste estensioni di campi dei vicini sono state interamente bruciate viste le dosi di pesticidi sparse nei campi ogm. E poi mangiamo quella roba..
- Molte sementi modificate di fatto non riescono a riprodursi quindi se contaminano le nostre colture rischiano di indebolirle

# **COME DIFENDERE L'AUTODETERMINAZIONE ALIMENTARE?**

# IL CIBO SANO COSTA DAVVERO DI PIU?



## Pagate il cibo industriale 4 volte:

- Una alla cassa
- La seconda con le tasse, ampiamente utilizzate per sostenere l'agricoltura industriale (fino al 65% del budget della UE)
- La terza per ripulire il casino ambientale causato da questo metodo: in Italia 67% delle acque di superficie e 33.3% delle falde sono inquinate da pesticidi
- E la quarta con le spese per rimettervi in salute dopo aver mangiato male (300.000 morti l'anno negli USA ogni anno causa obesità)

# **AGRICOLTURA INDUSTRIALE: Il sistema che produce 30% del cibo utilizzando 75% delle risorse**

Oltre 800 milioni di persone  
malnutrite o affamate, nonostante si  
butti o si sprechi un terzo del cibo  
prodotto

2 milioni di persone obese o  
sovrapeso

# **AGROECOLOGIA: Il sistema che produce 70% del cibo utilizzando 25% delle risorse**

Fino al 50% di vitamine, Sali minerali e antiossidanti in più

Cibo fresco, vivo, senza conservanti, senza spreco di confezioni e plastica inquinante, senza bisogno di pubblicità

# CAMPAGNA PER L'AGRICOLTURA CONTADINA

[www.agricolturacontadina.org](http://www.agricolturacontadina.org)



# Casa del Cibo di Roma

Disponibile per attività dei fuochi in  
relazione ai temi alimentari:

[www.casadelcibo.it](http://www.casadelcibo.it)

[casadelcibo@pm.me](mailto:casadelpcibo@pm.me)

# Riconoscimento e cucina di piante selvatiche: [erbacce@pm.me](mailto:erbacce@pm.me)

«L'autrice dimostra una grande attenzione alle conoscenze di tipo botanico e ha svolto un approfondito lavoro di raccolta di informazioni sulla cultura etnobotanica. Pur senza fare sfoggio di ricette, ne ha fatto una sapiente selezione scegliendole per la loro originalità e suggestione. Il libro è molto gradevole e curato dal punto di vista grafico, con immagini che riescono ad evidenziare le caratteristiche morfologiche e i dettagli fogliari necessari al riconoscimento delle piante.»

- Prof. Fabio Taffetani, Ordinario di Botanica sistematica all'Università Politecnica delle Marche, Fondatore dell'Accademia delle Erbe Spontanee

Non guarderete mai più un prato allo stesso modo. Frutto di anni di lavoro sul campo, acrobazie per fotografare pianticelle ribelli, prove di ricette e ricerche bibliografiche titaniche, questo libro racconta **80 piante selvatiche commestibili** con una prosa semplice, immediata, divulgativa. Contiene **ritratti fotografici in alta qualità su sfondo bianco** e **40 ricette illustrate** che si ispirano a solide tradizioni, italiane e non. È un omaggio alla personalità unica di ogni specie che ci svela le sue doti gastronomiche e medicinali. Diretto a **chef di ristoranti o agriturismi, curiosi e buongustai, agricoltori** desiderosi di valorizzare questa risorsa, **naturopati e operatori olistici**, **IL PRATO È IN TAVOLA** è un invito a ridiventare indigeni, grati e connessi con la nostra terra.



Docente universitaria, cuoca e giornalista, **Dafne Chanaz** è già autrice di 3 libri e diversi documentari RAI su cucina contadina, ecologia e cure naturali. Tiene corsi di riconoscimento e cucina delle piante selvatiche per aziende agricole, chef ed amatori: [erbacce@pm.me](mailto:erbacce@pm.me). Da oltre 10 anni anima a Roma la Casa del Cibo: [www.casadelcibo.it](http://www.casadelcibo.it).

[www.terranovalibri.it](http://www.terranovalibri.it)

ISBN 88 6681 630 0



€ 28,00

- carta ecologica 100%
- stampa in Italia
- inchiostri naturali
- rilegatura di qualità
- circuito solidale

Scopri di più su:  
[www.nonlibroqualunque.it](http://www.nonlibroqualunque.it)

IL PRATO È IN TAVOLA

TN

Dafne Chanaz



# COMUNITÀ DEL CIBO LOCALI...

