

SOVRANITÀ ALIMENTARE

COS'È

PERCHÉ È A RISCHIO

COME DIFENDERLA



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

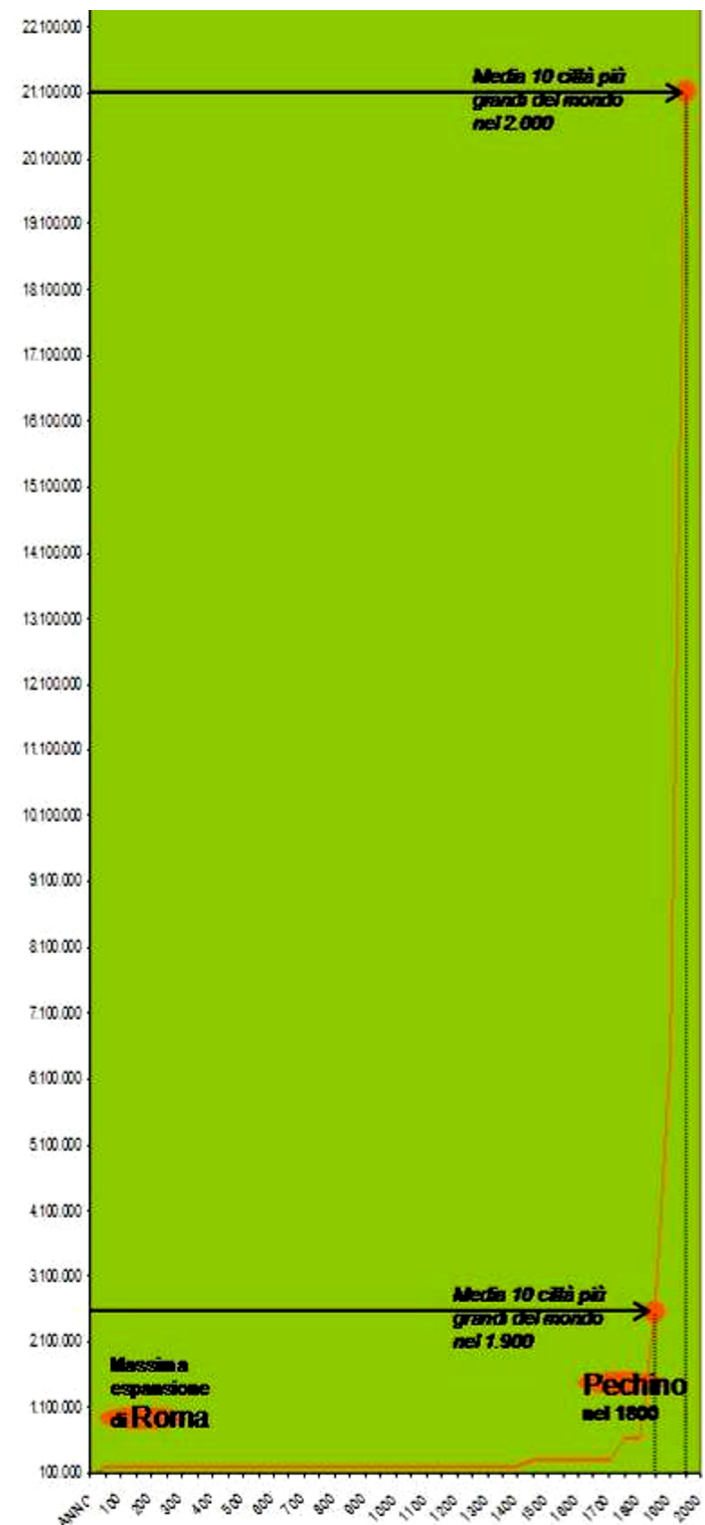
PERCHE' E' A RISCHIO

- 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**

(Franco Fiat, Italia - 0 ruota montata su accessori d'uso)

FIAT
la nuova
500

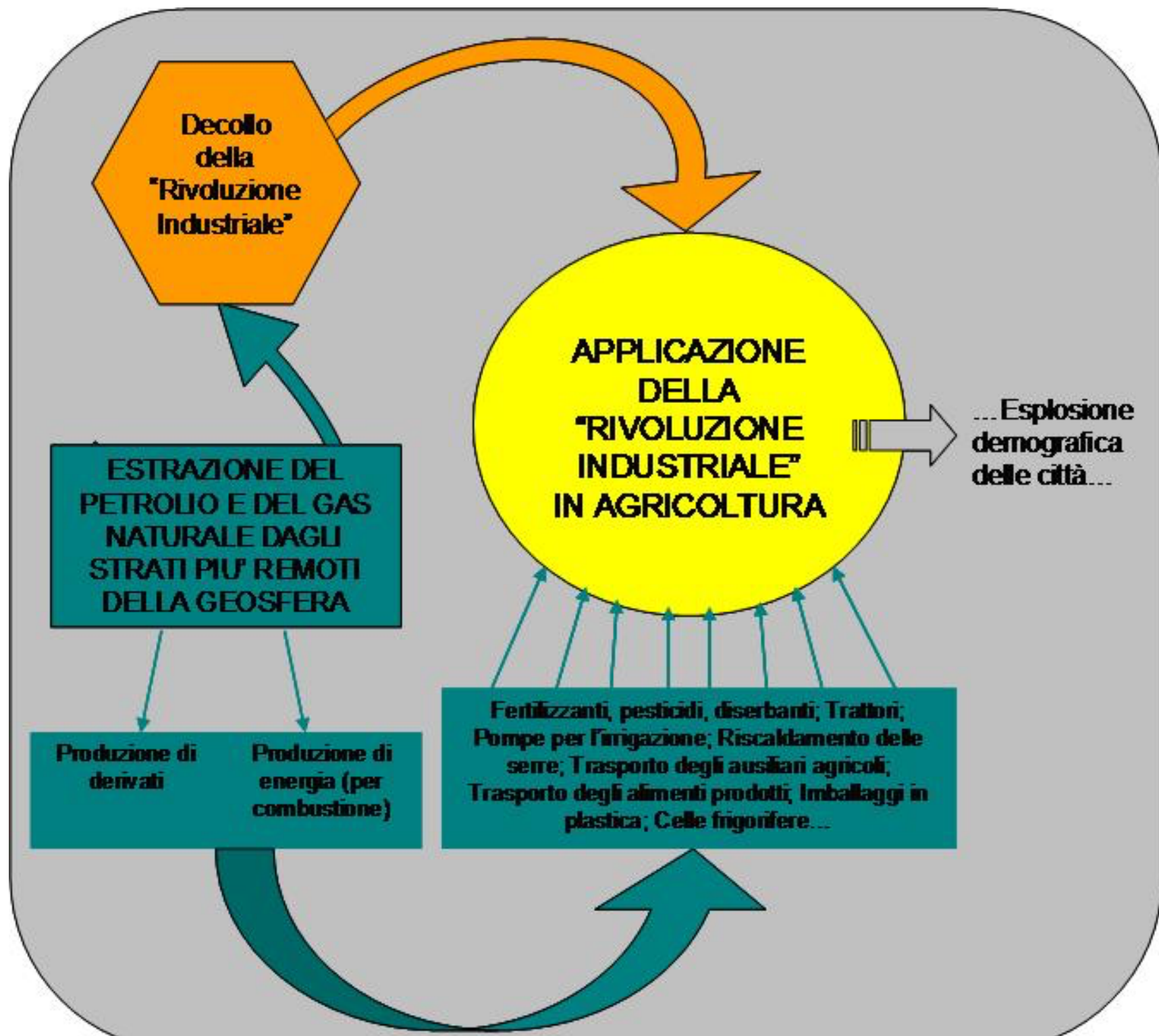
1088
negozi
supermercati
Self service



SPOSTAMENTO DEL SISTEMA AGRICOLO DALLA BIOSFERA ALLA GEOSFERA

Cos'è la rivoluzione verde?

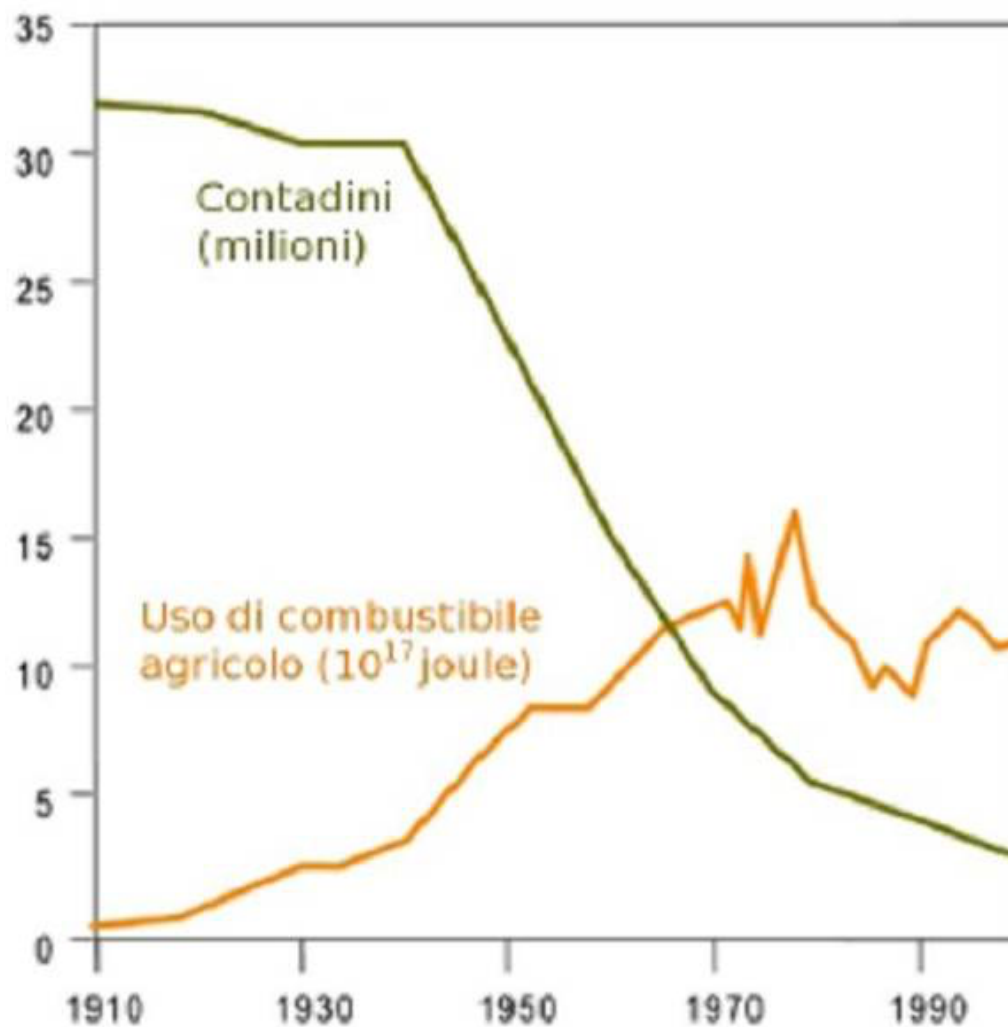
Il ruolo dei fossili



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
LUNGI**

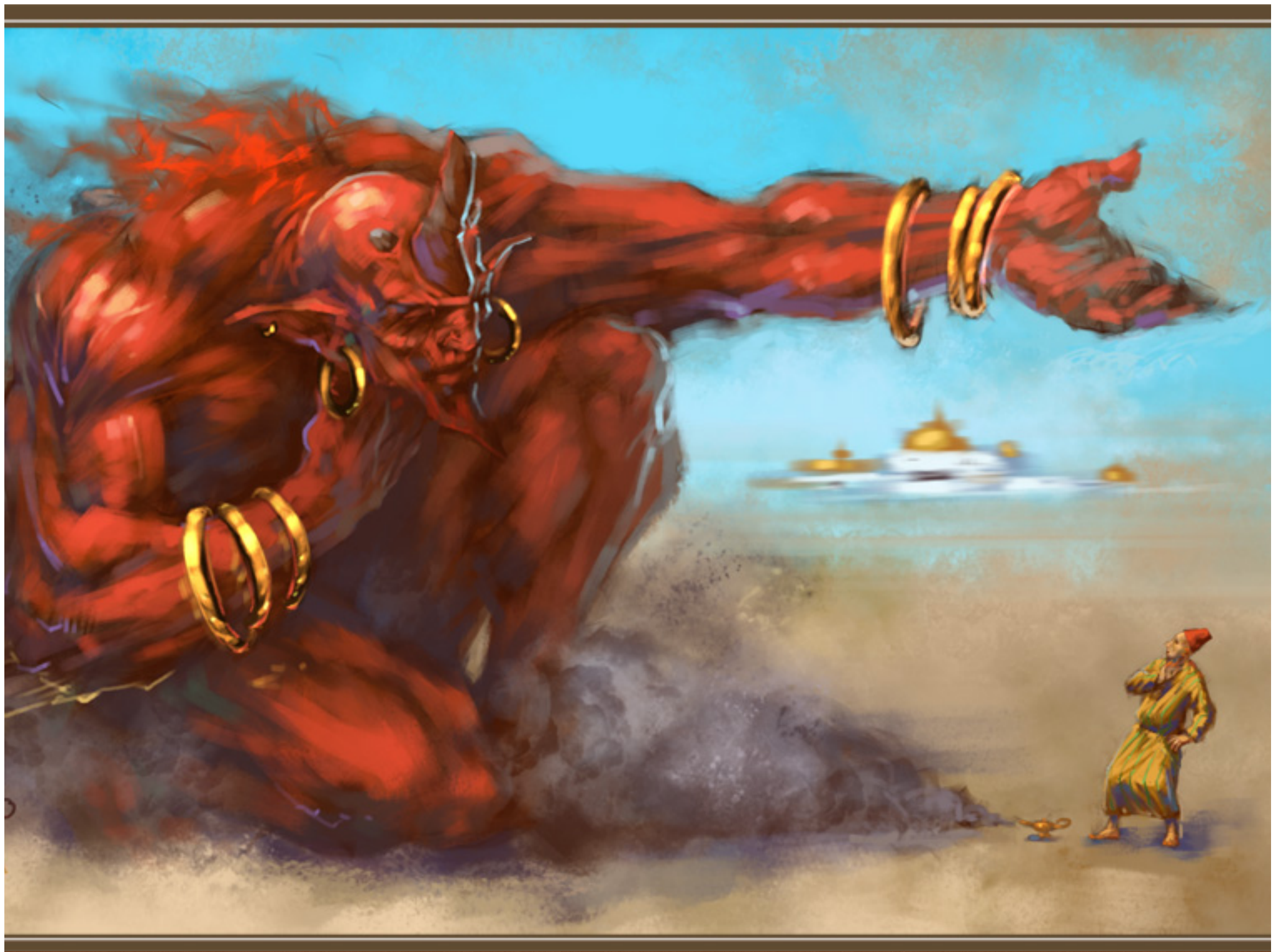
**REFRIGERAZIONE O
CONGELAMENTO
LUNGO TUTTA LA
CATENA**

**TRASFORMAZIONE E
CONFEZIONAMENTO**

**AUTOMOBILE PER
FARE LA SPESA**

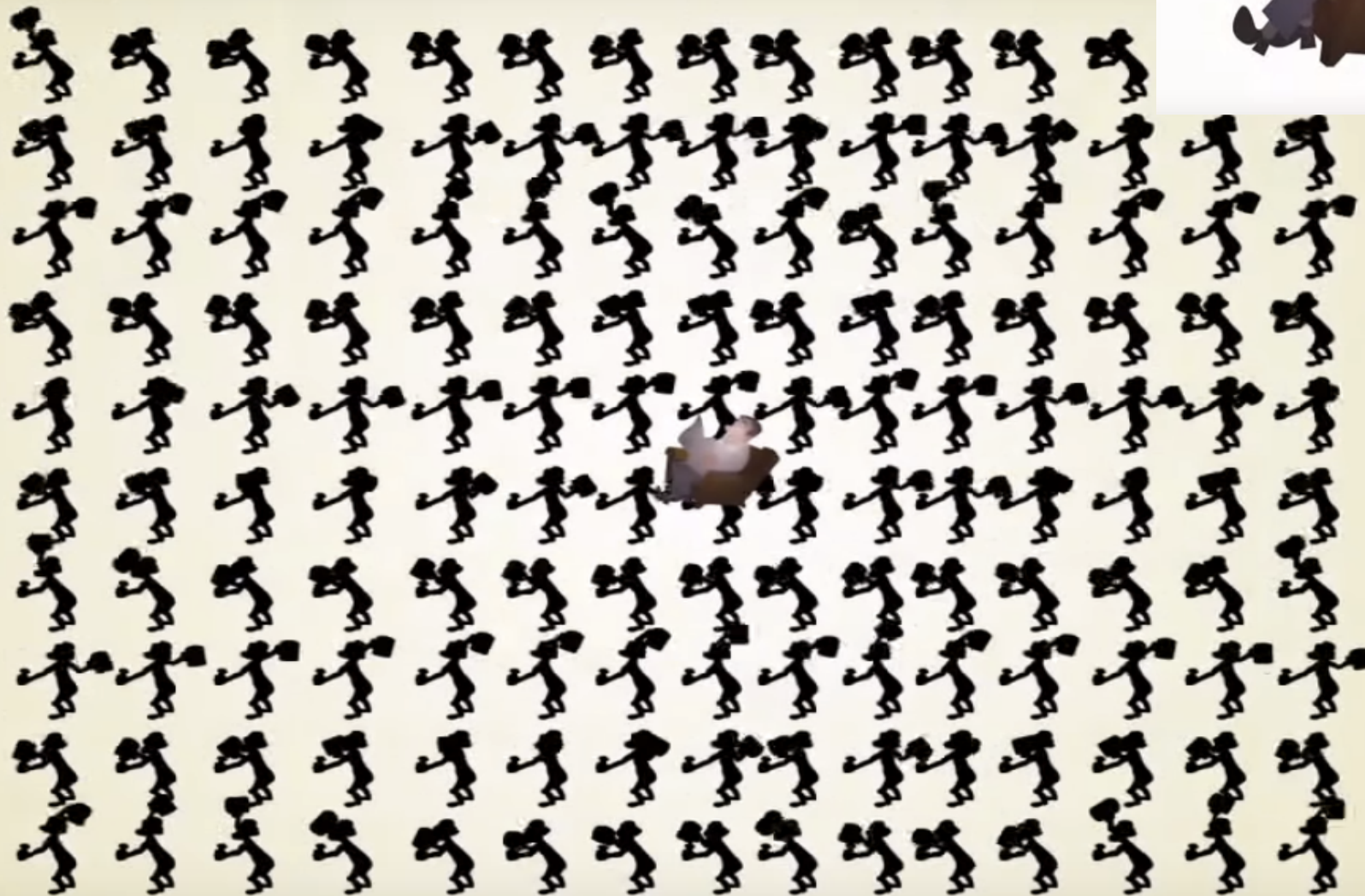
**FRIGORIFERO DI
CASA**

**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
CO₂ in grande quantità nell'atmosfera
e poca vita possibile

INTRAPPOLAMENTO
DEI CASCAMI
VEGETALI

CARBONE

PETROLIO

GAS NATURALE

ERA DELLE LATIFOGLIE E DEI MAMMIFERI
Atmosfera più ricca di ossigeno - CO₂ in piccole quantità

SI CONSUMA 1 CALORIA
PER PRODURRE 3

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

COMPOST
E CONCIME
NATURALE

AGRICOLTURA
NATURALE

HUMUS
BATTERI

ERA DEI COMBUSTIBILI FOSSILI
CO₂ in grandi quantità

SI CONSUMANO 10 CALORIE
PER PRODURRE 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

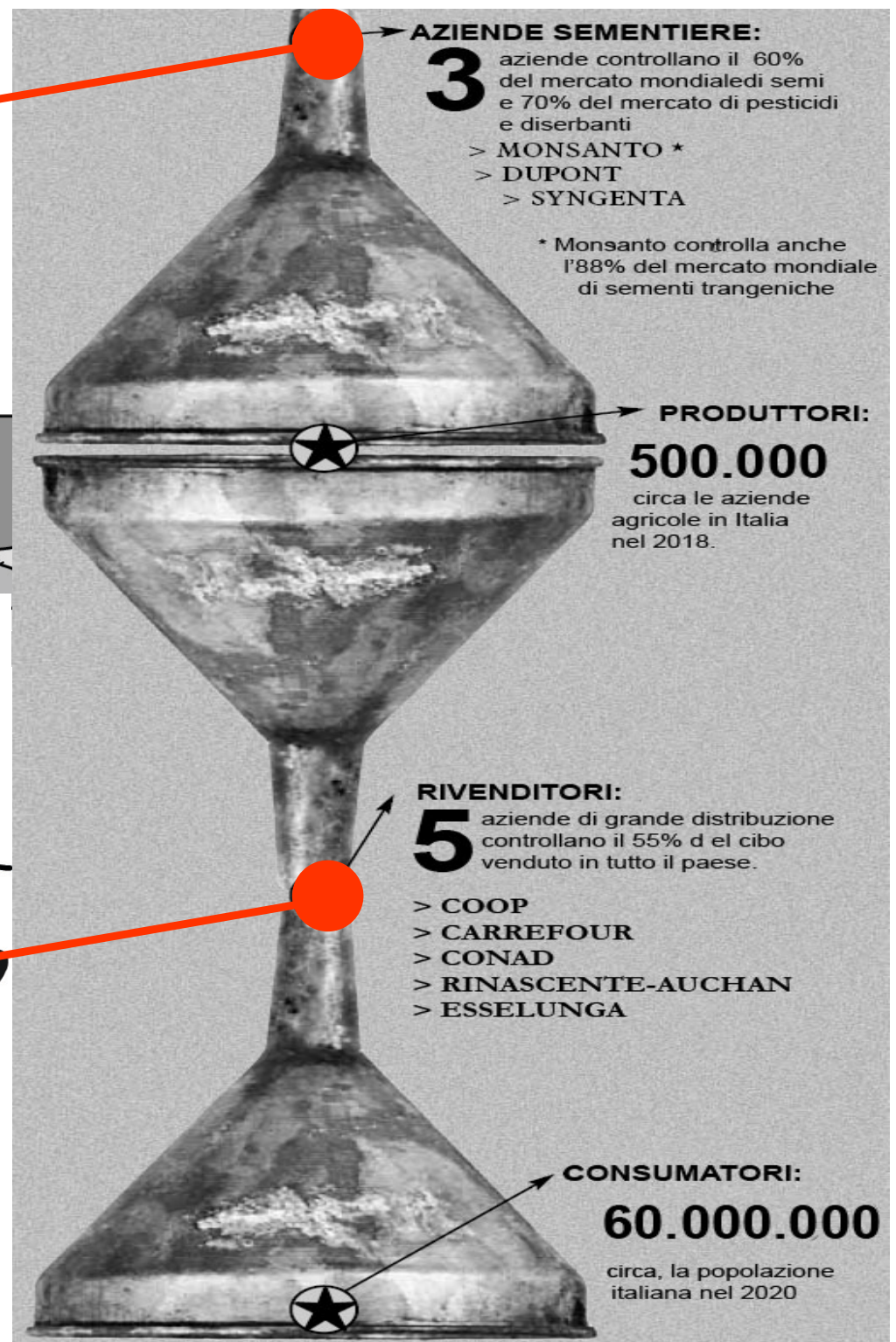
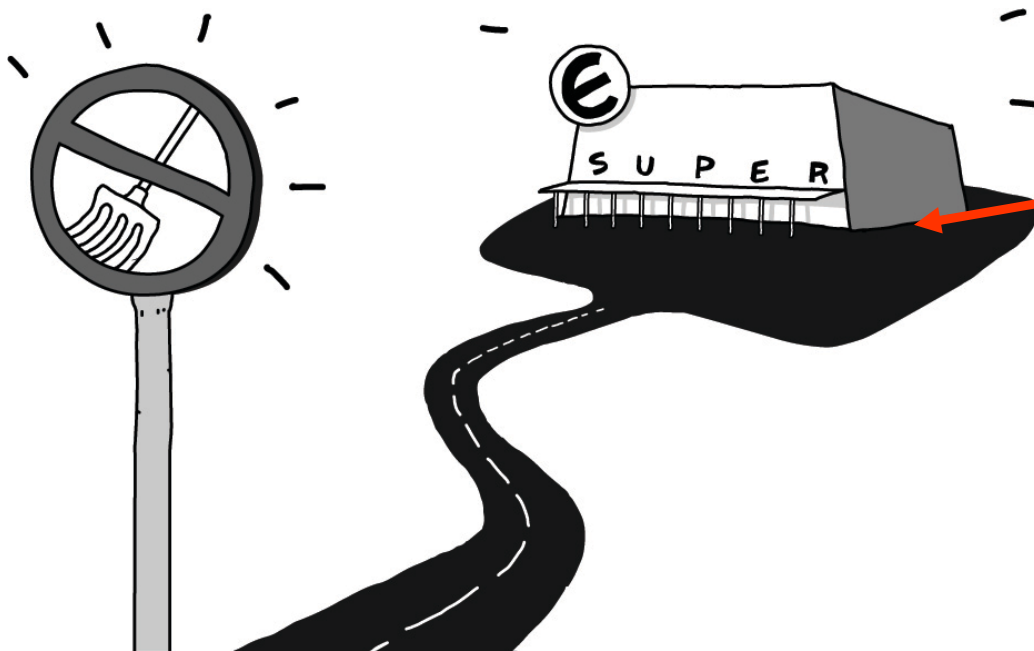
L'industria del **cibo dietetico** **240** miliardi di dollari

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.



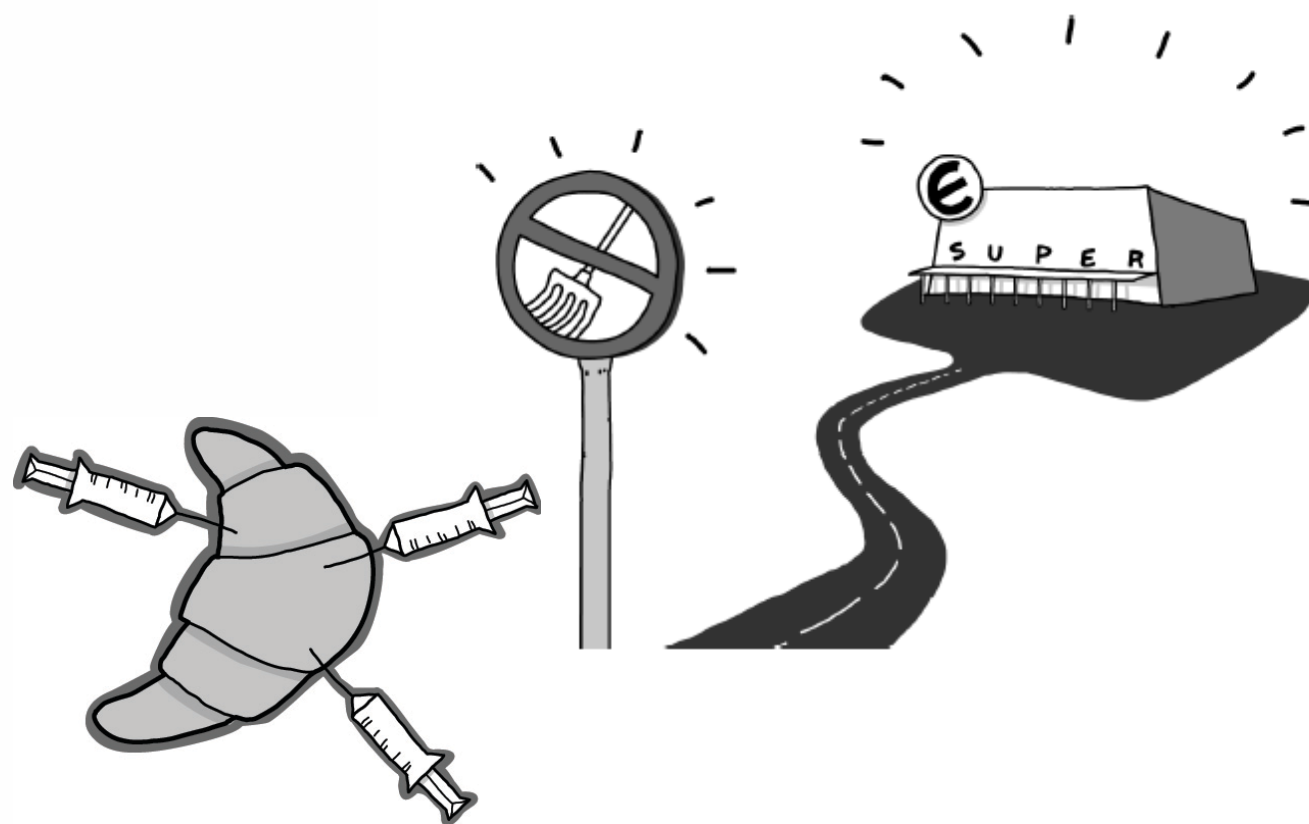
I centri di potere



**CON IL COVID IL CIBO
'PROPRIETARIO' TENTA DI
DARE IL COLPO DI GRAZIA AL
CIBO INDIPENDENTE**



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 I'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% of 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
sovrappeso

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



Casa del Cibo di Roma

Disponibile per attività dei fuochi in relazione ai temi alimentari:

www.casadelcibo.it

casadelcibo@pm.me

Riconoscimento e cucina di piante selvatiche: 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. Da oltre 10 anni anima a Roma la Casa del Cibo: www.casadelcibo.it.

www.terranovalibri.it

ISBN 88 6681 630 0



9 788866 816300

€ 28,00

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

Scopri di più su:
www.nonunlibroqualunque.it

Dafne Chanaz

IL PRATO È IN TAVOLA

TN



COMUNITA DEL CIBO LOCALI...

