

Sostenibilità alimentare

Sostenibilità e solidarietà in agricoltura biologica, pesca sostenibile, consumo responsabile (GAS, commercio equo e solidale)

Indice

| | | |
|-----|---|---|
| 1 | La sostenibilità in agricoltura..... | 1 |
| 1.1 | Agricoltura biologica..... | 1 |
| 1.2 | Allevamento..... | 2 |
| 2 | La sostenibilità nella pesca..... | 3 |
| 3 | Il consumo responsabile..... | 6 |
| 3.1 | Il consumo critico (= consumo ragionato)..... | 6 |
| 3.2 | G.A.S. Gruppi di Acquisto Solidale..... | 7 |

Sostenibilità e solidarietà in agricoltura biologica, pesca sostenibile e nel consumo responsabile (GAS, Commercio equo e solidale)

1 La sostenibilità in agricoltura

(Nel libro Tecnocloud B, pag.60)

1.1 Agricoltura biologica

Obiettivo: produzione di alimenti **sani** dal punto di vista
nutritivo, ambientale, economico e sociale
(Tecnocloud B, pag.60).

In agricoltura biologica **non si utilizzano sostanze chimiche di origine sintetica** come **concimi chimici, antiparassitari ed erbicidi**.

Esempi di **tecniche biologiche**:

- **rotazione agraria** (recupero di tecnica tradizionale): esempio: **Cascina Regina** (Lesca) a **Langosco**, coltivano **legumi** insieme al **riso** e al **grano** (i legumi arricchiscono il terreno di **azoto**, al posto del concime chimico che inquinerebbe l'acqua dei fiumi)

- recupero di **specie agricole antiche e tradizionali**, esempi:

- **miscela degli 11 grani**: tecnica applicata nella **filiera del pane** del

Parco Agricolo Sud Milano;

- cipolla di **Breme**;

- asparago di **Cilavegna**;

- zucca berrettina di **Lungavilla**;

- il grano **Senatore Cappelli** al posto del grano **Creso** che viene evitato.

In tutti questi esempi di recupero delle specie agricole antiche viene tutelata la **varietà delle specie**, cioè la **biodiversità**; per questo stesso scopo esistono le banche dei semi, che conservano i semi di quante più specie possibile:

- **Banca del seme** del Dipartimento di Botanica dell'Università di Pavia, curata dal Prof. Rossi ;
- Banca del **germoplasma** del CNR di Bari, Consiglio Nazionale delle Ricerche;
- **Global Seed Vault**, isole Svalbard, Circolo Polare Artico, Norvegia (libro Tecnocloud p. 79: un biotesoro sotto zero).

Altri esempi di **tecniche biologiche**:

- uso di **agenti biologici** (esempio: **bacillus thuringensis**, che attacca le larve degli insetti parassiti);
- uso di **tossine** di origine biologica (prodotte da batteri, es. Bayer Spinosad)
- tecnica della **falsa semina** (per il **riso**, contro erbe infestanti, Cascina Regina a Langosco): si allaga una volta in più il campo prima della semina del riso per stimolare la germinazione delle erbe infestanti in anticipo, questo consente di eliminarle con l'aratura; **livellare** il campo con il **laser** permette di non sprecare troppa acqua con il doppio allagamento;
- tecnica della **vasca luminosa** (per difendere gli ortaggi dagli insetti volanti) si mette al centro del campo una vasca d'acqua illuminata con luci al neon che cattura di notte le farfalle cavolaie e altri insetti volanti dannosi per le colture (applicata da alcuni agricoltori a Mezzanino, vicino al Ponte della Becca);
- **trappole** per cattura delle mosche delle olive.
- coltivazioni **idroponiche** di vari tipi:
 - non sterili;
 - sterili.

1.2 Allevamento

Allevamento **biologico non intensivo di bovini da carne**:

- Esempio: Cooperativa Canedo di Pozzallo, Romagnese (Oltrepò)
- i bovini nascono sul posto, mangiano foraggio prodotto sul posto integrato con mangime acquistato biologico;
 - non stanno in stalla ma vivono all'aperto (razza Limousine, rustica e resistente al freddo); al contrario di quelli stipati nelle stalle non si ammalano.
 - limitatissimo uso di farmaci e antibiotici.

Allevamento di **pollame**: quando non biologico in genere spesso prevede l'uso di **ormoni** per accelerare la crescita, insieme all'uso esteso di farmaci **antibiotici** a causa del grande **affollamento** delle gabbie. I residui presenti nelle carni possono causare a che le mangia problemi di salute e in generale sviluppo di ceppi batterici **farmacoresistenti**.

Esempio di problema sanitario causato da **forzature nell'allevamento: morbo della mucca pazza**. Si diffuse in Europa intorno al 2000, contagiando diverse persone dopo il consumo di carni infette. È causata dall'utilizzo di **farine proteiche** di origine **animale** (farine di carne e ossa) nell'alimentazione dei bovini (che invece sono **erbivori**). La malattia è stata eradicata ma questa pratica è tuttora ammessa dalle autorità europee. La malattia è trasmessa dal **prione**: agente patogeno di natura proteica e con elevata capacità moltiplicativa.

Biotecnologie pagg. **66,67** esempio: erbicida glifosato (Roundup) e mais **OGM** resistente all'erbicida stesso (entrambi della Monsanto)

la FAO appoggia gli OGM

2 La sostenibilità nella pesca

Pesca e acquacoltura: Tecnocloud pagg. **64-65**

Tecniche di pesca **non sostenibili**:

- **pesca industriale**: problema: **eccessivo sfruttamento degli stock ittici**: se i pesci vengono pescati a velocità superiore a quella con la quale si riproducono si esinguono;
- **pesca a strascico**, dissuasori (www.casadeipesci.it)
- **metodi di pesca non selettivi**

Tecniche di pesca **sostenibili**:

- piccola **pesca artigianale costiera**
- metodi di pesca **selettivi**

Zona di pesca FAO https://mare.istc.cnr.it/fisheriesv2/fishing-areas_it

Specie neglette (tombarello, leccia, pesce azzurro: sardine, sgombri)

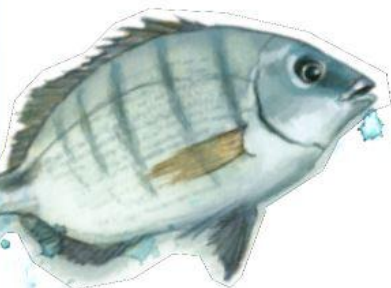
Tonno:

- eccessivo sfruttamento degli stock;
- la **classifica "Rompiscatole"** di Greenpeace → metodi di pesca selettivi.
<http://greenpeace.it/tonnointrappola/>

Impatto ambientale dell'**acquacoltura** (=allevamento del pesce).

FISHFINDER

Consumiamo meno, cerchiamo il pesce giusto e compriamo in modo responsabile.



Circa il 90% delle specie ittiche del Mediterraneo è in declino e la causa principale è la pesca eccessiva e distruttiva.

Per aiutare il mare dobbiamo imparare a consumare pesce in modo responsabile, variando la nostra dieta e puntando alla qualità e alla sostenibilità. Il futuro del mare dipende da noi!

Come orientarsi? Ecco qualche consiglio per fare una scelta responsabile.

Se vuoi saperne di più
FISHFINDER.GREENPEACE.IT

GREENPEACE

Cosa cercare?

6 consigli per acquistare pesce fresco in modo responsabile

1 LA SOSTENIBILITÀ

Scegli il pesce fresco locale e le specie che non sono in declino. Basta con i soliti pesci come tonno rosso, salmone, merluzzo e gamberoni: impara a variare la tua dieta e prova anche le specie meno conosciute.

2 LA PESCA ARTIGIANALE

Preferisci il pesce pescato con attrezzi artigianali: se correttamente utilizzati, sono più sostenibili perché hanno un minor impatto su fondali e habitat marini e sono più selettivi.

3 PESCATO LOCALMENTE

Il pesce catturato nei mari italiani è la scelta migliore: è fresco, non ha subito lunghi trasporti e scegliendolo aiuti i pescatori locali.

4 LA MISURA GIUSTA

C'è una taglia minima di conservazione obbligatoria per molti pesci che garantisce che non vengano pescati e venduti esemplari troppo piccoli, che non hanno avuto il tempo di riprodursi.

5 LA STAGIONALITÀ

Come frutta e verdura anche il pesce ha la sua stagionalità. Rispetta i tempi della natura e impara a mangiare il pesce giusto nella stagione giusta

6 L'ETICHETTA

impara a leggere la nuova etichetta: è obbligatoria e ti fornisce tante informazioni importanti per fare una scelta responsabile.

Scegli gli attrezzi artigianali con basso impatto ambientale

Preferisci i prodotti ittici catturati con attrezzi che hanno un basso impatto sui fondali, sugli habitat e le specie marine: sono più selettivi e comportano un minor consumo energetico.



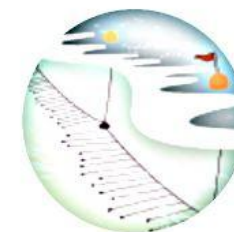
NASSA

Antico attrezzo a forma di imbuto o gabbia che viene calato a mano e intrappola il pesce grazie a un'esca. È un attrezzo artigianale e selettivo perché eventuali catture indesiderate o esemplari sotto-taglia possono essere rilasciati vivi in mare.



RETE DA IMBROCCO
RETE DA POSTA

Rete fissa artigianale, molto diffusa nel Mediterraneo con varie tipologie, in cui restano impigliate molte varietà di pesce, specie quelle che vivono vicino al fondale, come sogliole, scorfani, seppie, cefali.



PALANGARO DI FONDO

Composto da un insieme di ami collegati a un sostegno e calati in prossimità del fondale. Contrariamente al palangaro derivante, utilizzato per la cattura di grandi pelagici, se correttamente usato, è piuttosto sostenibile.

Leggi l'etichetta!

La nuova etichetta per il pesce fresco fornisce importanti informazioni per fare una scelta responsabile. Ecco le principali informazioni da cercare per acquistare il pesce fresco.

METODO DI PRODUZIONE

Preferisci il pesce fresco catturato in mare a quello allevato o decongelato.

ATTREZZO DI PESCA

Preferisci i pesci catturati con metodi artigianali come ad esempio "nasse e trappole", "reti da imbrocco o reti analoghe", "reti da posta", ecc.

ZONA DI CATTURA

Scegli il pesce locale, pescato nei mari italiani.

| DENOMINAZIONE | PREZZO AL CHILO |
|--|-----------------|
| NOME COMUNE | |
| NOME SCIENTIFICO | |
| <input type="checkbox"/> PESCATO <input type="checkbox"/> ALLEVATO <input type="checkbox"/> PESCATO IN ACQUE DOLCI | |
| ATTREZZO DI PESCA | €kg |
| ZONA DI CATTURA O PRODUZIONE | |

Varia la tua dieta e scegli le **specie meno conosciute**, pescate con **attrezzi artigianali**. Ecco alcuni suggerimenti per **comprare in modo responsabile**.



Cefalo o Muggine

Mugil cephalus

Ha carni buone e delicate con un buon apporto di nutrienti. Le uova vengono utilizzate per la preparazione della bottarga.

Stagione: **Tutto l'anno**
Metodi di pesca: **Reti da posta**
Taglia minima: **20cm**
Nomi dialettali: **Mussao, Ciefi, Mugella, Volpina, Lissa, Mulettu**



Mormora

Lithognathus mormyrus

Vive in fondali sabbiosi costieri a basse profondità. Ha carni pregiate e gustose.

Stagione: **Inverno, Primavera**
Taglia minima: **20cm**
Metodo di pesca: **Reti da posta**
Nomi dialettali: **Aiula, Gasciola, Marmarozza, Casciulu, Murmungioni, Pagai**



Palamita

Sarda sarda

È un pesce azzurro con ottime carni bianche e delicate, ricche di Omega 3.

Stagione: **Primavera, Inverno**
Attrezzo: **Reti da posta**
Taglia minima: **25cm**
Nomi dialettali: **Palamitu, Palamida, Paamie, Carruba**



Lampuga

Coryphaena hippurus

Ha carni magre, saporite e compatte, facili da sfilettare, ricche di vitamina A e sali minerali.

Stagione: **Inverno, Autunno**
Attrezzo: **Reti da posta**
Taglia minima: **7cm**
Nomi dialettali: **Pappagallo, Capone, Sfoderu**



Sarago maggiore

Diplodus sargus sargus

Ha carni pregiate, bianche e ricche di sali minerali e nutrienti.

Stagione: **Primavera, Estate, inverno**
Attrezzo: **Nasse e reti da posta**
Taglia minima: **23cm**
Nomi dialettali: **Sagai, Sario, Sarge, Sparo**



Scorfano

Scorpaena scrofa

Ha carni saporite, magre e ricche di Omega 3. Perfetto per le zuppe di pesce.

Stagione: **Primavera, Inverno**
Attrezzo: **Palangaro di fondo**
Taglia minima: **15cm**
Nomi dialettali: **Cappone, Cipudda, Scrofunu**



Seppia

Sepia officinalis

Ha ottime carni, magre e povere di grassi.

Stagione: **Autunno, Inverno**
Attrezzo: **Nasse, Reti da posta**
Taglia minima: **7cm**
Nomi dialettali: **Sepa, Pruppusiccia, Purpo Siccia**



Sgombro

Scomber scombrus

Ha carni saporite e ricche di nutrienti e Omega 3.

Stagione: **Inverno, Primavera**
Attrezzo: **Reti a circuizione (Cianciolo)**
Taglia minima: **18cm**
Nomi dialettali: **Lacerto, Maccarello, Strumbu, Sgomere, Scurmu, Bisaru**



Sugarello

Thrachurus trachurus

Si trova a basse profondità e su fondali sabbiosi. Ha carni eccellenti e gustose.

Stagione: **Primavera, Estate**
Taglia minima: **15cm**
Attrezzo: **Reti da posta**
Nomi dialettali: **Suro, Sauro, Surellu, Traule, Suello**

3 Il consumo responsabile

Consumo critico, Commercio equo e solidale, G.A.S.

3.1 Il consumo critico (= consumo ragionato)

Dopo aver esaminato la **sostenibilità** della **produzione** degli alimenti dal **lato dei produttori**, consideriamola ora dalla parte nostra, cioè dalla prospettiva di chi **acquista** e **consuma** questi alimenti e del **legame tra produttore e consumatore**.

Il **consumo critico** è la pratica di decidere i propri acquisti non basandosi esclusivamente sul prezzo, ma considerando anche:

- l'**impatto ambientale** della filiera produttiva;
- la correttezza delle **condizioni di lavoro** nella produzione;
- la **qualità, sicurezza e salubrità** degli alimenti.

Quando noi scegliamo di acquistare un **alimento** secondo questi criteri può capitare che accettiamo di **pagare un prezzo leggermente superiore** ma in cambio **abbiamo la possibilità di contribuire, col nostro acquisto, alla sostenibilità del processo produttivo**.

L'**acquisto critico** (= acquisto ragionato) non è mirato soltanto a **spendere il meno possibile** ma
tiene conto dell'**ambiente** e della **società nei quali viviamo e vivremo in futuro**,

Scegliere bene come spendere i nostri soldi è un **mezzo molto potente** che abbiamo a disposizione per **influenzare il cambiamento dei processi produttivi** in modo da aumentare la **sostenibilità, il rispetto dell'ambiente** e dei **lavoratori**.

Per effettuare l'**acquisto critico** di un alimento è necessario avere delle **informazioni** sul **processo produttivo**.

Ma come è possibile in pratica effettuare un **consumo critico**?

Vediamo alcuni strumenti pratici:

- **1)** - acquisto tramite **centrali di acquisto equo-solidale**: sono organizzazioni che controllano la filiera di produzione per verificarne l'impatto ambientale e sui lavoratori: esempio: **Altromercato, LiberoMondo**. I prodotti del Commercio equo e solidale si trovano in particolari negozi, detti **Botteghe equo-solidali** ed anche in alcuni supermercati.

altromercato
commercio equo e solidale

Libero
Mondo

- **2) - acquisto diretto** dai produttori: la **relazione diretta col produttore** permette di avere molte informazioni sul processo produttivo.

3.2 G.A.S. Gruppi di Acquisto Solidale

Un **Gruppo di Acquisto Solidale (G.A.S.)** è formato da un insieme di persone che si organizzano per **acquistare direttamente dal produttore** generi alimentari o di uso comune, da ridistribuire tra i membri stessi del gruppo.

Effettuare l'**acquisto diretto** dal produttore per tutti i tipi diversi di alimenti è una pratica abbastanza complessa e molto impegnativa; tanto da essere impraticabile per un singolo individuo. Ma **organizzarsi in gruppo** permette che ogni persona sia impegnata nel seguire solo uno o due prodotti e i rispettivi produttori.

Periodicamente la persona che si occupa di un prodotto (detta *referente* del prodotto) raccoglie le quantità desiderate da tutti, le **ordina al produttore** che le **spedisce**. Circa una volta a settimana **le merci arrivate** vengono divise e ridistribuite tra i membri del gruppo; allo stesso tempo il referente raccoglie i soldi e paga il produttore inviandogli l'importo tramite un bonifico bancario.

I gruppi di acquisto solidale quindi utilizzano l'**acquisto diretto** dal produttore come strumento per praticare il **consumo critico**.

L'acquisto diretto dal produttore **accorcia la filiera produttiva** degli alimenti eliminando gli ultimi passaggi (commercio all'ingrosso ed al dettaglio).

