

Slow Food Il cibo ai tempi dell'economia circolare

FRANCO FASSIO

PAGINA 3



Slow food

Il cibo ai tempi dell'economia circolare

FRANCO FASSIO*

Le modalità con cui abbiamo prodotto e consumato il cibo negli ultimi cinquant'anni hanno avuto impatti devastanti su ecosistemi e società umane. Il settore agroindustriale ha contribuito più di altri al superamento di 4 delle 9 soglie che determinano i limiti planetari - cambiamento climatico, perdita di biodiversità, alterazioni al ciclo dell'azoto e del fosforo, cambiamenti

nell'utilizzo del suolo. Ai valori entro i quali l'umanità dovrebbe muoversi per mantenere uno stato di equilibrio dei sistemi biofisici che ne supportano la sua esistenza, dovrebbe quindi corrispondere il senso del limite dell'uomo nell'usufruire di ciò che gli ecosistemi gli mettono a disposizione, offrendo allo stesso tempo uno spazio equo alla società civile. L'attuale sfida geopolitica del *food system* è dunque quella di rivoluzionare il modello produttivo e distributivo a partire da una corretta gestione del capitale naturale e sociale. Il consumo di cibi poco salubri causa problemi sanitari gravissimi, e mentre quasi un miliardo di persone non ha da mangiare, buttiamo via quantità di cibo che baste-

rebbero a nutrirle senza problemi. È evidente che il sistema attuale, basato sulla logica rigidamente lineare del «produci, consuma, dismetti» non funziona, mentre il passaggio a un'economia circolare, basata sull'interconnessione, porterebbe enormi vantaggi all'ambiente e ai consumatori.

Una logica che può essere in parte ricondotta al sapere della civiltà contadina, in cui tutto veniva riutilizzato, e che potrebbe favorire la presa di coscienza delle dinamiche e delle relazioni culturali sottese all'atto del mangiare, incentivando il sistema alimentare a individuare un nuovo equilibrio.

La prospettiva circolare sta dunque affacciando nel quadro politico-economico internazionale, imponendo

una diversa progettazione, nuove tecnologie e processi produttivi, insieme a cambiamenti culturali e sociali. L'opportunità di questa riflessione globale è da cogliere in particolar modo nello scenario del cibo, in cui viviamo una situazione di emergenza. Il libro *Circular Economy for Food. Materia, energia e conoscenza, in circolo* (F.Fassio e N.Tecco, Ed. Ambiente, 2018), fa il punto sulla trasformazione oggi in atto e presenta quaranta casi studio dedicati ad aziende che a partire dal cibo puntano sulla circolarità per aprire la strada a innovazioni capaci di ridurre gli scarti e migliorare l'ecoefficacia e l'efficienza di prodotti, processi e servizi.

* Ricercatore, Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo

