

Quando ci sono Paesi interi che sfamano popolazioni lontane e “civiltà” che consumano oltre il necessario, l’equilibrio è difficile da trovare. Siamo fatti di ciò di cui ci nutriamo, sia questo “mangiato”, vissuto, provato. Ed è bello pensare che la ragione per la quale da una medesima ricetta possano sortir due torte diverse, stia nella possibilità (o capacità) di aggiungere tutti quegli ingredienti che contribuiscono a “dare vita” e che non necessariamente si possono acquistare in un negozio. La torta non servirà solo a darci carburante, ma a nutrirci. La maggior parte di noi lettori, ha quotidianamente la possibilità di scegliere cosa e come mangiare. A casa o fuori casa. Forse, non tutti possono trovare il tempo (ingrediente spesso trascurato) per procurarsi e prepararsi i pasti al meglio delle proprie aspettative di gusto e golosità (per altro un lusso forse trascurabile almeno in parte della settimana), ma sicuramente si ha la possibilità di orientare le proprie scelte e i propri acquisti in direzione di una maggior salubrità e un minor impatto ambientale e sociale. A casa come fuori, possiamo mettere sui piatti della bilancia il cibo mangiato e quello buttato, gli imballaggi usati per conservarlo e trasportarlo (si veda per esempio la voce “negozi sfusi” su internet), i valori nutrizionali e gli additivi “superflui”, compresa la relazione tra il suo costo/prezzo e il valore. (...)

L'articolo:

<http://blog.schole.it/?p=452>

* * *

UE - Progetto Chance per combattere la cattiva alimentazione e proporre prodotti più sani a prezzi ridotti:

<http://www.ilfattoalimentare.it/unione-europea-guerra-povert%C3%A0-tavola-progetto-chance.html>