

La qualità di un cibo non dipende però soltanto dalla sua bontà, né tanto meno ovviamente dalle sue caratteristiche estetiche. L'idea di un cibo buono, pulito e giusto (parafrasando il titolo dell'ultimo libro di Carlo Petrini, fondatore del movimento Slow Food), richiama valori e concetti legati indissolubilmente alla sostenibilità ambientale, che nel caso delle produzioni agricole destinate al consumo fresco, e quindi esenti da successive trasformazioni, assume i suoi contorni soprattutto durante le fasi di coltivazione in campo. Anche le modalità di distribuzione e vendita possono incidere sulla qualità ambientale del prodotto, soprattutto in termini di energia consumata per il trasporto e la conservazione.

Un aspetto non meno importante è la qualità nutrizionale e le caratteristiche tossicologiche del cibo, ovvero quanto un determinato cibo stimola la nostra salute o quanto può danneggiarla: un argomento che sarà affrontato attraverso l'analisi delle principali teorie, dei risultati delle ultime ricerche scientifiche e con un po' di ragionato buon senso.

Coltivare con sapienza, i pomodori così come le mele o il grano, richiede conoscenze e tecniche differenti da pianta a pianta, ma i principi agronomici più importanti, rispetto ai criteri di sostenibilità ambientale coinvolti, sono gli stessi. Vedremo anche come questi ultimi siano allo stesso tempo correlati con gli aspetti relativi alla qualità nutrizionale, organolettica e alle proprietà tossicologiche.

In questo intervento tratteremo di sostenibilità e saranno prima affrontati dei problemi dell'agricoltura e del sistema alimentare moderno ad essa correlati, per poter meglio contestualizzare la situazione attuale e, successivamente, descritte le diverse tipologie di agricoltura esistenti: convenzionale, integrata, biologica e biodinamica.

Per esprimere un giudizio cosciente sulla qualità alimentare saranno considerate le principali operazioni colturali e il loro significato agronomico e ambientale, con l'obiettivo di andare al di là della mera etichetta che, da sola, non può dare un quadro completo della situazione reale. Il prodotto finale, la mela come il pomodoro, racchiude in sé una qualità influenzata dal modo con cui sono state eseguite una serie di operazioni e non può essere valutata correttamente se non si conoscono i singoli passaggi. Questa qualità parla di ambiente, salute, giustizia, etica: come vedremo più avanti, esistono molti modi di produrre il cibo e tutti hanno forti implicazioni ecologiche e sociali, perfino politiche. (...)

L'articolo:

<http://www.stefanopescarmona.it/sito/wp-content/uploads/2011/02/AgricolturaSostenibilit%C3%A0Consumo-critico.pdf>

Il sito dell'Autore:

<http://www.stefanopescarmona.it/sito/>

* * *

Carlo Petrini - Il paradosso del Sistema Alimentare mondiale:

<http://www.expo2015.org/eventi/lunedì-13-maggio-carlo-petrini-convivio>

La conferenza di Carlo Petrini:

<http://www.youtube.com/watch?v=SFLJTpE0Fuw>

Note... critiche - Riuscirà l'agricoltura di Slow Food a nutrire il mondo?:

<https://sites.google.com/site/storiagricoltura/definizioni/agricoltura-di-SlowFood>