

FOOD FOR FUTURE

Una sfida intergenerazionale



L'ALTRO MODO DI FARE LA SPESA A CREMONA:

SANO, ECOLOGICO, SOLIDALE

Filiera Corta Solidale è una rete distributiva locale che permette di fare settimanalmente una **spesa ecologica e solidale** e di entrare in contatto con famiglie che condividono la ricerca di **stili di vita attenti alla salute, all'ambiente e al futuro.**

Attraverso il sito www.filieracortacremona.it è possibile ordinare prodotti provenienti da aziende del territorio che aderiscono ad un disciplinare ispirato a principi di genuinità, sostenibilità ecologica, artigianalità, trasparenza e gusto.





CIBO SANO: UN DIRITTO PER TUTTI

Filiera Corta Solidale è impegnata a distribuire prodotti freschi di qualità a nuclei familiari in situazioni di vulnerabilità economica.

La convinzione è che il diritto al cibo passi anche attraverso **il diritto a una alimentazione sana e sostenibile per tutti.**

I soci di *Filiera Corta Solidale* che lo desiderano possono sostenere il progetto partecipando all'acquisto di **cassette solidali sospese** a base di prodotti da agricoltura sostenibile, ampliando il numero delle famiglie beneficiarie.



MANGIARE È UN ATTO AGRICOLO...

Mangiare è l'atto conclusivo di un ciclo che comincia con la semina. La maggior parte delle persone non ha coscienza del nesso tra terra e cibo: spesso compra ciò che desidera, ignorando aspetti fondamentali riguardo la qualità e i costi di ciò che acquista.

Quant'è fresco il cibo che mangiamo?

Sono state utilizzate sostanze chimiche per produrlo?

Quanti chilometri ha percorso dal luogo di produzione?

In che condizioni hanno operato i lavoratori?

Come sono stati trattati gli animali?



... E FARE LA SPESA È UN ATTO POLITICO

Quando facciamo la spesa dobbiamo imparare a coniugare piacere e responsabilità.

Scegliere cosa consumare è uno strumento potente, alla pari del voto: significa sostenere concretamente un'idea - di lavoro, di ambiente, di comunità - piuttosto che un'altra.

Le nostre scelte alimentari determinano il modello di agricoltura di domani, lo stato di salute dell'ambiente e della biodiversità.

CONSUMATORE INFORMATO, CONSUMATORE LIBERATO

Siamo davvero sicuri che il consumo sia esclusivamente un fatto privato che riguarda solo noi, la nostra famiglia e il nostro portafoglio?

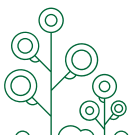
Un comportamento che ha ricadute importanti su ambiente, salute, rifiuti, energia, clima, non riguarda forse l'intera comunità?

Spesso - come consumatori - agiamo per abitudine, rispondendo a tecniche di marketing che ci inducono a non pensare, a non farci domande.

Sugli scaffali troviamo prodotti che arrivano da ogni angolo del pianeta, disponibili in qualsiasi periodo dell'anno, e così abbiamo finito col dimenticare gli insegnamenti del mondo naturale.

Il cibo può tornare a essere il ponte che riconnette l'uomo con la natura, a patto però di riappropriarci del senso e dei valori etici legati al cibo.

Il primo passo per fare **scelte consapevoli** ed esercitare pienamente il nostro ruolo di consumatori è essere informati!



VADEMECUM DEL CONSUMATORE RESPONSABILE



- 🌿 informati sull'origine del cibo
- 🌿 acquista cibi prodotti vicino a casa
- 🌿 scegli prodotti di stagione
- 🌿 preferisci cibo prodotto con metodi eco-compatibili
- 🌿 diffida dei prodotti con liste di ingredienti troppo lunghe e dai nomi incomprensibili
- 🌿 evita prodotti con additivi, coloranti e conservanti
- 🌿 privilegia prodotti che riportano in etichetta informazioni chiare sulle tecniche di coltivazione, allevamento e/o trasformazione
- 🌿 preferisci imballaggi realizzati con materiali biodegradabili o riciclabili
- 🌿 compra solo il necessario
- 🌿 fai attenzione al prezzo: quando troppo basso, spesso è indice di sfruttamento





MANGIA LOCALE, PENSA GLOBALE

Conoscere e privilegiare le produzioni locali è cruciale per mitigare l'impatto del cibo sull'ambiente.


Orientare le scelte d'acquisto su prodotti locali permette di accorciare la catena distributiva e ricostruire un'alleanza virtuosa con i produttori e con l'ambiente.

In alcuni casi - come per cioccolato, banane e caffè - i chilometri sono inevitabili. Ma che senso ha far viaggiare pomodori, fragole, limoni per migliaia di chilometri?


La distanza media percorsa da ciascun prodotto per arrivare sulle nostre tavole è di circa 1.900 km.

(Al Gore, Una scomoda verità, Rizzoli, 2008)


I PRODOTTI LOCALI

 rispettano
l'ambiente perché
permettono di
risparmiare decine di
litri di petrolio



 sono migliori
per la nostra salute
perché sappiamo
come sono stati
coltivati



 hanno un sapore
più buono
perché sono appena
raccolti, senza bisogno
di celle
frigorifere e conservanti



L'IMPRONTA ECOLOGICA

Viviamo in un Pianeta finito con risorse limitate. Ovvero, consumiamo più risorse di quante il Pianeta sia in grado di rigenerare.

Fra i diversi tentativi fatti dagli scienziati per misurare l'impatto dell'uomo sulla Terra, uno dei più interessanti è quello basato sul concetto di **impronta ecologica**.

L'idea, nata negli anni Novanta nell'Università della British Columbia, ribalta l'ottica con cui fino a quel momento si era approcciato lo stato di salute del pianeta. La domanda degli scienziati "quante persone possono vivere sulla Terra?" diventa "**quanta Terra serve a ognuno di noi per vivere?**"

L'impronta ecologica ci permette di cogliere in modo semplice e immediato la relazione tra lo stile di vita di un individuo o di una popolazione e la "quantità di natura" necessaria al loro sostentamento.



QUANTA TERRA SERVE PER PRODURRE

- 1 kg di pane: 29,7 mq
- 1 kg carne bovina: 300 mq
 - 1 uovo: 2,53 mq
 - 1 lavatrice: 2500 mq
- 1 paio di scarpe di cuoio: 300 mq



CIBO PER L'AMBIENTE



Il 31% delle emissioni climalteranti sono prodotte dalla filiera agroalimentare.
(Food Climate Research Network)

Le nostre scelte alimentari quotidiane hanno un impatto sulla nostra salute, ma anche sul clima.

Una dieta fondata su carni da allevamenti intensivi e consumate in quantità eccessive (il consumo medio di un europeo è 1,55 kg/settimana: il triplo di quanto consigliato dai nutrizionisti) produce gas serra in quantità tre volte superiori a una dieta sana e amica del clima, basata principalmente su prodotti vegetali, integrali, freschi, coltivati secondo pratiche sostenibili o biologiche.

L'eccesso di carni e salumi, di cibi industriali precotti, di bevande zuccherate (ma anche pizze surgelate, merendine e dolcetti), di prodotti raffinati (pane bianco e pasta a base di farine raffinate), comporta rischi gravi per la salute. Al contrario ridurre i consumi di carne e aumentare quelli di legumi e verdure è una buona abitudine anche per la salute del pianeta.

OGNI CIBO HA LA SUA STAGIONE

Riscoprire la stagionalità degli alimenti significa consumarli nel periodo in cui sono naturalmente disponibili nel luogo in cui sono venduti.

La stagionalità si riferisce principalmente a frutta e verdura ma si può estendere anche ai pesci, il cui consumo fuori stagione, cioè durante la fase riproduttiva, può causare gravi danni agli ecosistemi marini.



SCEGLIERE PRODOTTI DI STAGIONE FA BENE:



alla nostra salute

i prodotti di stagione forniscono al nostro organismo proprio gli elementi di cui ha più bisogno e non necessitano di additivi né conservanti.

al palato

frutta e verdure maturate naturalmente hanno una ricchezza di gusto straordinaria.

all'ambiente

i prodotti di stagione non richiedono attività energivore come la produzione in serre riscaldate o la conservazione in celle frigorifere.



BIODIVERSITÀ: UN INDICATORE CHIAVE

Secondo il *MIT (Massachusetts Institute of Technology)*, la Terra sta attraversando la 6° estinzione di massa (la 5° fu quella in cui scomparvero i dinosauri). Tra le cause principali c'è il surriscaldamento globale i cui dati sono ogni giorno più allarmanti. Per la prima volta in miliardi di anni, a causare l'anomalo aumento di concentrazione di Co_2 è l'uomo.

Secondo un recente studio del *WWF* negli ultimi 40 anni si è estinto il 60% delle specie viventi. Si tratta della **più grande crisi di biodiversità della nostra storia**: perdiamo 3.000 specie ogni anno, 3 ogni ora, con un tasso di estinzione 100 volte più elevato del normale, secondo la rivista *Science*.

Promuovere **un'agricoltura sostenibile**, valorizzare **varietà antiche** e diffondere il consumo di **prodotti locali**, può contribuire a salvaguardare il patrimonio di biodiversità.





Secondo la *FAO*, il 75% delle varietà vegetali è perso irrimediabilmente. Delle circa 6.000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale e solo nove rappresentano il 66% della produzione totale.

L'agricoltura industriale ha bisogno di uniformità e alta produttività e così la **produzione agricola si è orientata progressivamente su un numero sempre più ristretto di specie e varietà**, capaci di dare una buona produzione nel maggior numero possibile di ambienti e climi, con una buona resistenza ai trasporti e con un gusto standard.

Se le api scomparissero dalla faccia della Terra,
in breve tempo la specie umana sarebbe a rischio.
(Center for Biological Diversity)








AGROECOLOGIA

L'uso diffuso di fertilizzanti e pesticidi, soprattutto nelle coltivazioni intensive, mette a rischio la fertilità e la salubrità dei suoli.

Una delle possibili soluzioni è la transizione verso l'agroecologia: un nuovo paradigma che applica i concetti e i principi dell'ecologia alla progettazione e alla gestione dei sistemi alimentari.



Un'agricoltura che produce nel rispetto dell'ambiente:

-  fa un impiego minimo o nullo di fertilizzanti e pesticidi
-  evita monocolture e lavorazioni intensive del terreno
-  segue i ritmi delle stagioni
-  rispetta il benessere degli animali
-  ricorre, dove possibile a fonti energetiche rinnovabili



-30% DI EMISSIONI

Il risparmio stimato in un anno per
ogni persona che sceglie di
consumare prodotti da agricoltura
biologica o biodinamica.
(AIAB)





AGROMAFIE

Secondo l'ultimo *Rapporto Ecomafia* di Legambiente il **mercato dell'agroalimentare è uno dei più appetibili per la criminalità organizzata.**

Le infiltrazioni mafiose interessano tutte le fasi della filiera: dalle attività illecite nei campi allo sfruttamento del lavoro, dalla logistica dei trasporti al controllo dei mercati ortofrutticoli e della grande distribuzione, fino alla gestione di bar e ristoranti, spesso vere e proprie lavanderie per riciclare denaro sporco.



Come cittadini, quali strumenti abbiamo per **contrastare le agromafie**?

Non stanchiamoci mai di:

- 🌿 fare domande
- 🌿 essere attenti e curiosi
- 🌿 pretendere trasparenza sulla provenienza e le modalità di produzione del cibo che consumiamo



“Cremona Local Food” è la proposta di cibo sano, ecologico e solidale resa possibile dalla collaborazione tra *Filiera Corta Solidale* e alcuni ristoranti e locali della città, scelti tra i più attenti alla qualità e sostenibilità del cibo.




Scopri quali sono i locali aderenti!
www.cremonalocalfood.it





SCEGLIENDO UN PIATTO "CREMONA LOCAL FOOD"

-  coltivi salute e gusto con ingredienti di stagione, naturali e buonissimi
-  riscopri la storia e le tradizioni del tuo territorio
-  rispetti l'ambiente e riduci gli sprechi
-  sostieni i produttori che lavorano per conservare la biodiversità



Il progetto *Food for Future* si inserisce in un quadro di proposte finalizzate a sensibilizzare generazioni diverse al tema della sostenibilità ecologica, con un'attenzione particolare all'impatto del cibo e degli stili di vita.

Se c'è una cosa che l'esperienza Covid ci ha tragicamente mostrato è la fragilità del nostro sistema di fronte a una crisi globale di tipo naturale.

Lo sosteniamo da anni, oggi alla luce della traumatica fase che stiamo attraversando lo ripetiamo con maggior forza: urge un radicale cambio di rotta.

L'attuale modello di sviluppo non è più sostenibile.

Dobbiamo imparare a ripensare le nostre comunità, la nostra società, le nostre economie, le nostre abitudini.

Noi come cittadini possiamo fare molto: limitando i nostri consumi, riducendo la nostra impronta ecologica, esercitando con responsabilità il potere delle piccole azioni quotidiane, che ciascuno di noi può e deve mettere in campo, a partire da ciò che scegliamo di mettere in tavola tutti i giorni.



Un ringraziamento speciale a tutti i volontari per il loro sostegno e la loro passione: senza di loro realtà come la nostra non potrebbero esistere.

Grazie a tutte le persone, e sono state tante, che in questi anni hanno scelto di percorrere un pezzo di strada insieme a noi.

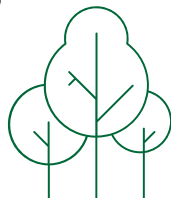
Grafica e impaginazione: Laura Rizzi e Anna Bagni

Fotografie: Cosimo Di Giacomo, Giuliano Rosani

Stampa: Alphapagine (CR)

100% Carta riciclata

Cremona, novembre 2020



SEGUITECI!



Filiera Corta Solidale



@filieracortasolidale



info@filieracortacremona.it



www.filieracortacremona.it

