



**“Manifesto del cibo sostenibile e
della tavola sobria e conviviale”**

L'esperienza del bere e del mangiare è necessità di vita, scambio e condivisione tra gli umani, storia individuale e collettiva.

Non a caso, nei secoli, l'esperienza del cibo si è arricchita di significati e valori che afferiscono al rapporto dell'uomo con la terra e con il divino: tante sono le feste legate ai raccolti agricoli, così come le ritualità religiose legate al cibo o al digiuno.

Ma l'epoca moderna e contemporanea, attraverso i processi di industrializzazione e globalizzazione, ha reciso alcuni di questi legami, rischiando di cancellare progressivamente le valenze culturali e sociali di questo rapporto con la terra e con la spiritualità.

Nell'occidente sviluppato, l'agricoltura non è più il settore “primario”, ha perso il suo ruolo di governo delle risorse e dell'ambiente più prossimo a noi. Ancor peggio, la produzione, la trasformazione e la distribuzione del cibo sono tra le cause principali della situazione critica del nostro pianeta. L'azione dell'uomo, è indubbio, produce l'avvelenamento della terra proprio nei suoi elementi principali come l'acqua, l'aria, il suolo, provocando esiti imprevedibili e non controllabili dall'uomo stesso, nonostante la scienza e la tecnologia di cui dispone. Si consuma e si spreca molto, la filiera distributiva agroalimentare è improntata a una logica che penalizza agricoltori e consumatori.

Il nostro pianeta oggi ci evidenzia l'impossibilità di uno sviluppo illimitato e ci pone l'urgenza di modificare il nostro stile di consumo.

La sostenibilità è una scelta indispensabile per consentire alla generazione presente di soddisfare i propri bisogni, senza compromettere la possibilità delle generazioni future di poter continuare a farlo.

“L'agricoltura è utile”, “Sono gli agricoltori che producono il cibo” sono due affermazioni che rischiano di essere dimenticate dalla nostra società. L'agricoltura va rimessa al primo posto tra le priorità del Paese: un'agricoltura fonte di relazione dell'uomo con la terra, che recuperi interamente la sua attenzione alla conservazione delle risorse e dell'ambiente. Senza agricoltura non c'è vita.

L'agricoltura biologica è un'esperienza concreta e positiva che dimostra la possibilità e la convenienza di rispettare l'ambiente e di produrre cibi buoni e sani per il consumatore. L'agricoltura biologica è un riferimento per guidare il rinnovamento di tutto il settore agricolo.

La tecnologia estrema, la logica del profitto e la regola del mercato hanno cambiato nel profondo la percezione del “modo di mangiare”: la naturalità del cibo, valore sì riconosciuto, è però presente solo nell'ingannevole immagine della comunicazione pubblicitaria. Oggi è in atto una guerra tra tecnocibo e biocibo e i “poteri alimentari” svolgono sempre di più un ruolo fondamentale per determinare la qualità della vita.



Il cibo non può essere solo una merce ma un diritto di tutti. Il cibo è salute, benessere, piacere, convivialità, cultura. Il cibo è vita e la vita si nutre di vita: per questo il cibo deve essere fresco e vitale, di stagione, il più naturale possibile ed essere coltivato nel territorio a noi più prossimo.

Per rispettare la vita e la vitalità degli alimenti, occorre riprendere l'abitudine di utilizzare quanto prodotto nei territori vicini a dove viviamo. Per contenere l'impatto ambientale dobbiamo evitare che il cibo che quotidianamente consumiamo provenga da migliaia di chilometri di distanza. Il cibo viaggia troppo, inquina, produce costi non sempre evidenti nell'immediato, che sono pagati dalle comunità locali.

Il cibo è anche conoscenza e la conoscenza può passare attraverso il cibo. Mangiare diventa conoscere. Mangiare non è solo assimilare e sostentarsi, ma è capire, conoscere, diventare più consapevoli.

L'Italia dei quattrocento tipi di formaggio, degli oltre duemila vini e delle migliaia di produzioni agroalimentari tradizionali è un territorio di giacimenti enogastronomici da preservare. La biodiversità e il patrimonio di differenze sono una risorsa da custodire e da offrire per promuovere un turismo d'eccellenza. Perché degustare un cibo o un piatto tipico nei territori dove nascono ha un valore in più, un sapore in più.

Noi, con questa nostra iniziativa, vogliamo contribuire a far conoscere e a valorizzare quanti sentono la necessità di custodire la propria identità e la relazione con il proprio territorio anche attraverso il cibo. Le tante iniziative dedicate al cibo nelle nostre regioni sono segno di una cultura e di un'attenzione per la qualità ancora vive, che vogliamo sostenere ed incoraggiare.

Vogliamo recuperare gli aspetti legati al comune sentire e alla convivialità di una festa o di una sagra, vogliamo riscoprire il piacere del mangiare, dei prodotti, del paesaggio dei territori dove nascono. Vogliamo riscoprire il piacere di vivere i simboli e significati che narrano delle differenti culture del cibo e le emozioni che il momento della tavola suscita. Vogliamo vivere in armonia il più possibile con madre terra.

“La festa del cibo sostenibile,
della tavola sobria e conviviale”

vole diventare un appuntamento itinerante che unisce i territori nella riscoperta delle proprie produzioni tipiche, ma soprattutto del patrimonio di racconti, idee, speranze e umanità che costituiscono la dimensione dolce di cui sono pervase le comunità locali.

Solo così potremmo, forse, affrontare le sfide che investono i nostri territori. Da un'agricoltura “vittima” delle sperimentazioni da laboratorio ai consumatori come soggetti passivi della grande distribuzione, dalla scarsa diffusione di una cultura di protezione dell'ambiente naturale ai mutamenti climatici globali, dall'importanza dell'acqua alla salubrità dell'aria.



Una “Festa” per sostenere la “filiera corta”, per avere in tavola prodotti freschi, stagionali e del territorio, cresciuti seguendo il ciclo della natura e non quello imposto dalle esigenze della distribuzione.

Il territorio segnala così nuovi modelli di consumo possibili, alternativi, più attenti alla natura e ai prezzi, agli agricoltori e ai consumatori, favorendo la ricomposizione di circuiti economici locali. E’ un patto fra gli “agritutori” e i cittadini “coproduttori”, per consumi razionali, più economici e responsabili, sensibili alla riduzione di consumo di suolo, alle energie rinnovabili, alle buone pratiche di risparmio e di riuso.

Produrre meno rifiuti e riciclare, ad esempio, sono azioni concrete ma anche modelli di partecipazione: così il cibo non sarà solamente sostenibile ma aiuterà la formazione di una volontà comune di affrontare, discutere, comprendere, trovare soluzioni per il bene comune.

Dai territori le eccellenze enogastronomiche e le idee migliori. Per sostenere la diversità, tutelare il lavoro e preservare l’ambiente del nostro pianeta. Con lentezza ma con determinazione.

I territori in rete si impegnano a operare congiuntamente per:

- Favorire la riscoperta e la tutela delle produzioni enogastronomiche di ogni territorio, in particolare il cibo biologico, fresco e di stagione;
- valorizzare il piacere della tavola conviviale, momento di incontro e di conoscenza tra le persone;
- promuovere il “cibo sostenibile”, favorendo circuiti economici locali, adottando metodi di produzione rispettosi della salute dell’ambiente e dei consumatori;
- partire dal cibo e dall’agricoltura per disegnare il nostro futuro, incoraggiando l’impegno di quanti sentono viva la loro responsabilità verso il pianeta e le generazioni future;
- favorire il patto tra “agritutori” e cittadini “co-produttori”;
- avviare pubblicazioni periodiche per raccontare le eccellenze produttive e incentivare il consumo responsabile, consapevole, equo e locale;
- sviluppare attività di promo-commercializzazione attraverso i propri canali di comunicazione integrata ed utilizzo congiunto del marchio;
- organizzare la “Festa del cibo sostenibile, della tavola sobria e conviviale”;

Verso un cibo sostenibile e una tavola sobria e conviviale, per non dissipare le risorse, per gioire e condividere i frutti che la natura offre, immergendosi nel paesaggio e nelle culture locali, tra viandanti e pellegrini, verso una comune identità europea, aperta al dialogo e al confronto.



Un decalogo di buone prassi e un logo contraddistinguono le comunità locali, le iniziative e i territori che intenderanno condividere questo Manifesto.

Milano, 15/07/2015

Il presidente nazionale Città Del Bio
Antonio Ferrentino

Il presidente nazionale U.N.P.L.I.
Claudio Nardocci