

Ecco quanto costa la bistecca che mettiamo nel piatto

Allevamenti intensivi, un risparmio che danneggia l'ambiente E poi Slow Beans: viaggio nella biodiversità di legumi, olio e semi

MAURIZIO TROPEANO



I SONO NUMERI che meglio di tante parole raccontano la necessità di difendere la biodiversità. In tutto il mondo appena quattro varietà commerciali di mele (Golden, Fuji, Gala e Pink Lady) rappresentano il 90% del mercato globale. Il 60% delle calorie su cui si basa l'alimentazione umana proviene da appena tre cereali: grano, riso e mais. Ogni anno si perdono 75 miliardi di tonnellate di suolo fertile in tutto il mondo che causano 500 miliardi di costi indiretti. È ancora: il 70% della deforestazione amazzonica è provocata dall'allevamento di bovini. L'elenco è parziale ma offre lo spunto per alcune domande: che fine hanno fatto le molte altre specie di mele e le innumerevoli varietà vegetali e razze animali locali? Qual è il prezzo della bistecca che abbiamo nel piatto? E il suo vero costo? Terra Madre-Salone del Gusto, attraverso due percorsi interattivi e sei aree tematiche, disseminati per Torino aiuta a comprendere meglio il mondo del cibo e il valore della biodiversità, partendo dalle basi della nostra alimentazione. È un viaggio attraverso il consumo consapevole di carne, la vita segreta ma fondamentale delle api, la ricchezza dei legumi, le sfumature dell'olio extravergine di oliva e l'essenzialità delle risorse ittiche.

Un viaggio che ha un'unica missione: salvare la biodiversità per proteggere il futuro del pianeta e tutelare la vita delle migliaia di specie animali e varietà vegetali esi-

stenti. Il percorso parte dal primo anello della catena alimentare, i semi, e arriva alle caratteristiche che deve possedere un suolo sano. Attraverso tavole illustrate si possono mettere a confronto gli effetti dell'agricoltura industriale con quella di piccola scala. Slow Meat, campagna promossa da Slow Food a livello internazionale, offre spunti di riflessione sul consumo di carne nel mondo. Anche in questo caso parlano i numeri: dal 1950 in poi i due terzi delle foreste tropicali di pianura del Sudamerica sono stati trasformati in pascoli. Gli allestimenti del parco del Valentino permetteranno di scoprire che «la bistecca di un bovino allevato in un sistema intensivo, industriale, pesa meno sul tuo portafoglio, ma molto di più sull'ambiente, il benessere animale e anche sulla salute... Al contrario, la bistecca di un bovino allevato in modo sostenibile la pagherai un po' di più, ma sarà più buona, più pulita e più giusta».

Dalla carne al pesce. Slow Fish, ospitata per l'occasione sulla Terrazza della Società canottieri Ar-

mida, nel Parco del Valentino racconta la situazione dei nostri mari e le soluzioni che le comunità di tutto il mondo stanno fornendo per affrontare le criticità: dal modo in cui i pescatori vivono i cambiamenti climatici alla tracciabilità dei prodotti, dall'importanza del plankton nell'ecosistema al lancio di Slow Fish Africa.

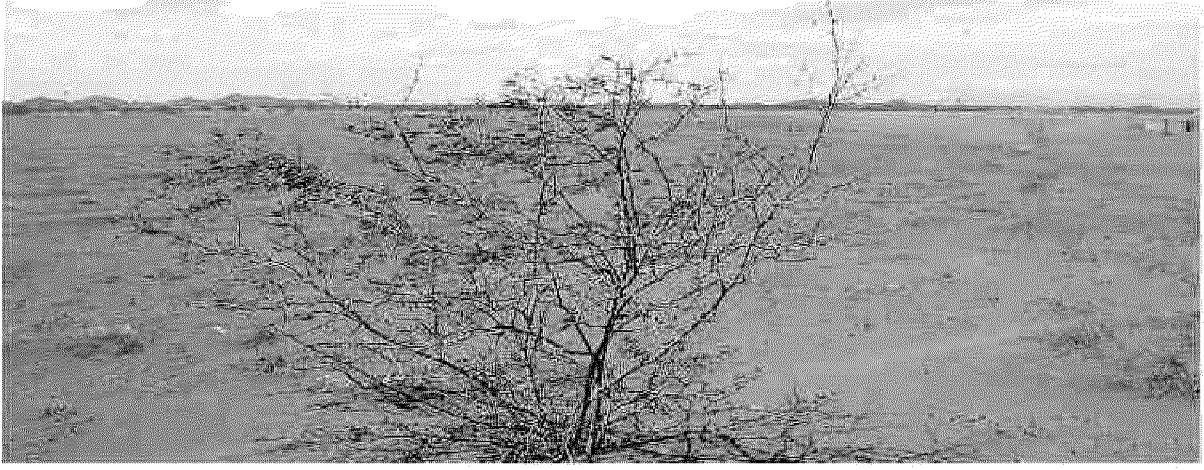
A metà strada tra piazza San Carlo e piazza Castello ecco Slow Beans dedicato al ruolo fondamentale che i legumi giocano nella nostra alimentazione. Saranno i contadini di Terra Madre a raccontare il loro lavoro con una mostra che alterna fotografie e prodotti. Poco più in là si trova lo spazio dell'unico presidio nazionale, quello dell'olio extravergine d'oliva: oltre 50 produttori prendono la parola, anzi la bottiglia. Anche l'industria farà la sua parte: l'oleificio Zucchi presenterà il progetto per riconoscere maggiore valore a chi produce olio di qualità in modo sostenibile educando al tempo stesso il consumatore a riconoscere la qualità dell'olio extra vergine.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Un allevamento di bovini a Washington





La deforestazione in Sud America è direttamente collegata agli allevamenti intensivi di bovini