

1. I sistemi alimentari vanno resi sostenibili, bisogna solo capire come

C'è stato un momento in cui ognuno di noi ha capito che con i cambiamenti climatici non si scherza e che il pianeta non se la passa bene. E a quel punto ci siamo ripromessi di mangiare meno carne, ci siamo impegnati a usare meno plastica e a non sprecare cibo. Persino nei supermercati tutto il cibo sembra essere diventato sostenibile, *green*. Eppure qualcosa non ha funzionato perché, nel frattempo, la produzione di carne è aumentata, la plastica pure, il cibo senza packaging sembra non poter esistere più, mentre i record sullo spreco alimentare aumentano di anno in anno. Com'è possibile? Com'è possibile che la sportina di stoffa, la dieta a base vegetale o la borraccia con cui abbiamo sostituito la bottiglia in plastica non stiano sortendo i risultati sperati?

È arrivato il momento di ammetterlo: non sarà la nostra azione individuale a metterci in salvo. Purtroppo, però, ci siamo talmente concentrati sul potere salvifico dei nostri gesti quotidiani da dimenticarci dei responsabili reali della crisi

climatica. E questo è un bel guaio, visto che i cambiamenti climatici sono sempre piú evidenti e sotto gli occhi di tutti. La vicenda si fa ancora piú complicata quando parliamo di cibo, perché si tratta di un settore che ci illude di poter essere trasformato, reso sostenibile, attraverso la nostra scelta individuale. Diciamo la verità: a un certo punto ci siamo accontentati della dicitura «senza olio di palma» sulla confezione dei nostri biscotti preferiti perché, in fondo, ci siamo convinti di avere una qualche forma di controllo sul cibo e sul mercato che lo governa senza immaginare davvero come poterlo cambiare. Purtroppo non è così semplice, dunque in queste pagine vale la pena di addentrarci nelle pieghe dell'industria alimentare, dell'agricoltura, per provare a capire se davvero la scelta dei nostri consumi quotidiani ha un ruolo. Ci domanderemo cos'è che non va, ma, soprattutto, quali sono le possibili soluzioni.

La fortuna è che interrogarsi sul cibo significa prendere in esame la nostra vita quotidiana, perché abbiamo a che fare con gli alimenti ogni volta che facciamo la spesa, prepariamo da mangiare, andiamo al ristorante o, come accade sempre piú spesso, ordiniamo un piatto pronto comodamente da casa. Magari state leggendo queste pagine dopo aver gustato un *poke* che vi è stato appena consegnato. Il cibo c'è sempre, ci accompagna in ogni istante della giornata, anche quando non

è davanti ai nostri occhi, anche quando sembra che non ci sia. Del resto, nel nostro Paese si parla di cibo sempre, soprattutto quando si mangia.

Certo, il cibo non è per tutti la stessa cosa. Per molti è sinonimo di fame, è un pasto che non c'è, quello che manca in tavola o è stato acquistato spendendo il meno possibile.

Ecco perché il cibo è una lente straordinaria attraverso la quale osservare il mondo. Massimo Montanari, uno dei principali esperti di storia dell'alimentazione, sostiene che «occuparsi di cibo significa porsi in un punto di osservazione particolarmente felice, in un crocevia che consente di guardare con insolita chiarezza agli ambiti piú diversi della vita dell'uomo, e di comprenderne i rapporti»¹.