

Com'è andata a Terra Madre Salone del Gusto 2022?





Il mais è il
cereale con
la maggiore
produzione
globale



E
questi
mais?



Cos'è secondo voi la biodiversità?

Cos'è la biodiversità?

«La biodiversità è la diversità della vita, dal singolo gene alle specie, fino ai livelli più complessi (ecosistemi). Senza la varietà delle forme viventi, scompare la vita stessa, perché perde la capacità di adattarsi ai cambiamenti.»



- <https://www.youtube.com/watch?v=TqazX6sDI7c>



Quindi perché la biodiversità è importante?



Un ettaro di terreno contiene
15 tonnellate di organismi viventi,
equivalenti al peso di 20 vacche.

un ettaro di terreno contiene

15 tonnellate di

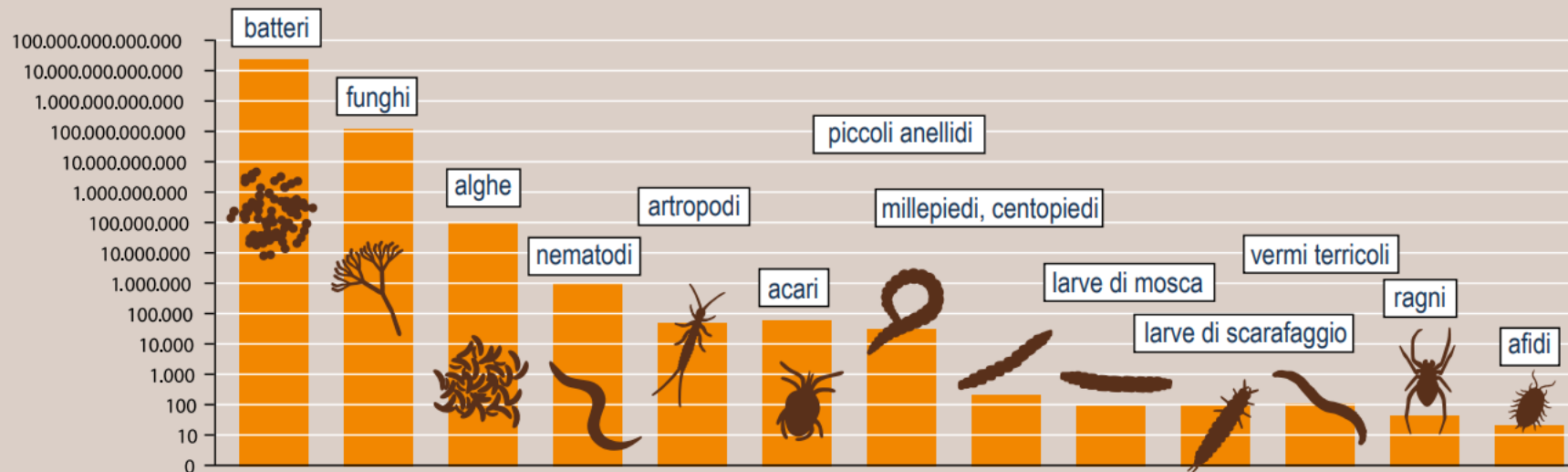


=





Numero di microrganismi viventi
in 1 mc di terreno fertile in clima
temperato (scala logaritmica).

Fonte: Soil Atlas 2015

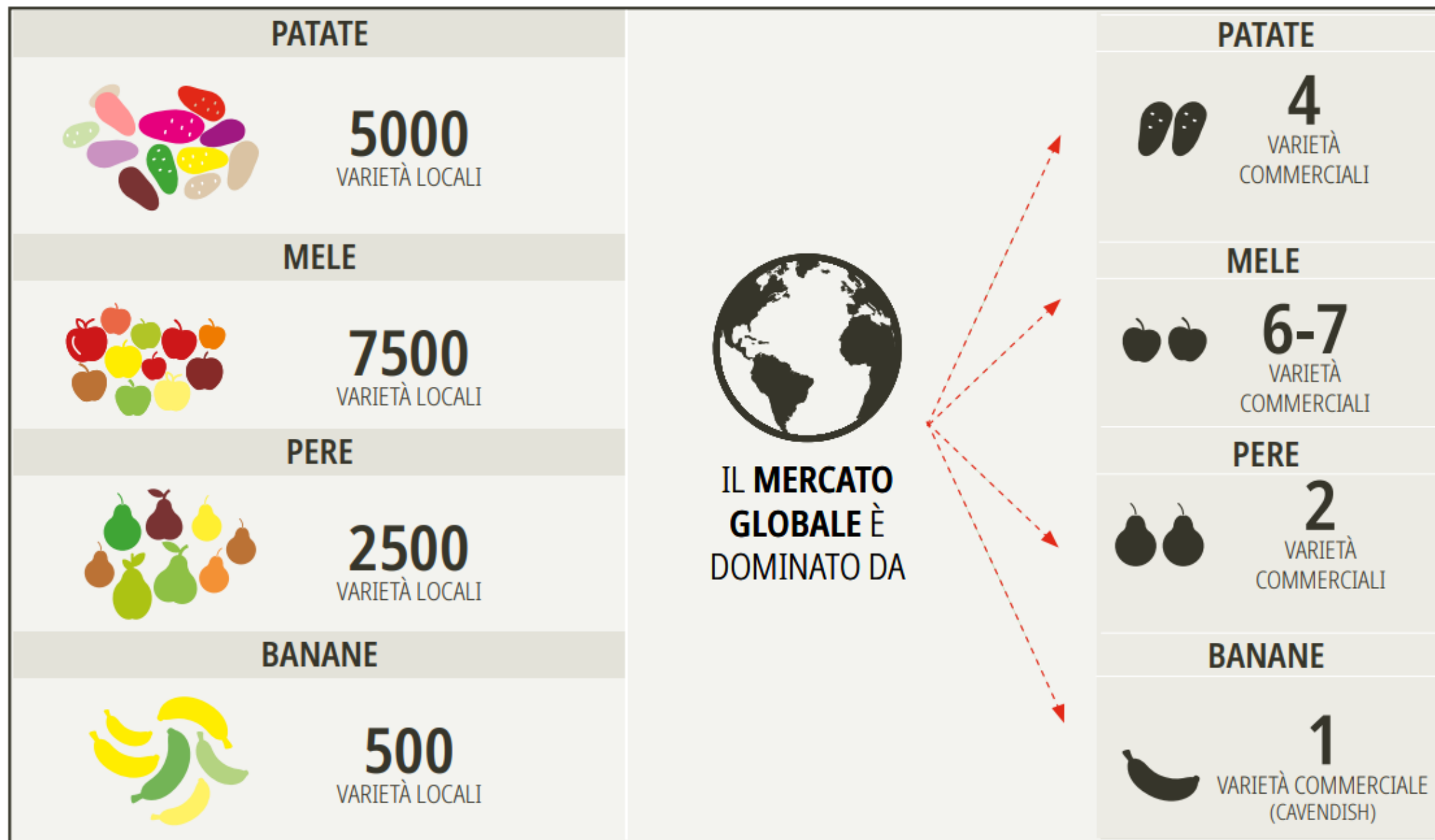


La biodiversità coltivata

Le comunità rurali hanno selezionato, conservato e riprodotto i semi, migliorando la resa, il gusto e i valori nutritivi di moltissimi ortaggi, legumi, cereali... Insieme ai popoli, i semi hanno viaggiato per il mondo e si sono adattati al territorio, dando vita a molte varietà e plasmando tradizioni gastronomiche.

-  Il 75% delle colture agrarie presenti a inizio '900 è ormai perso. Dagli anni '70 la produzione agricola si è orientata su un numero ristretto di varietà. Tre specie – mais, riso, grano – forniscono il 60% delle calorie necessarie alla popolazione del globo. Il 63% del mercato dei semi è rappresentato da ibridi commerciali ed è controllato da quattro multinazionali che possiedono anche i brevetti degli Ogm e sono leader nella produzione di fertilizzanti, pesticidi e diserbanti.
-  Conservare un'ampia variabilità genetica è indispensabile per mantenere un sistema agricolo in grado di sfamare il pianeta, facendo fronte ai cambiamenti climatici, alle malattie e alla futura carenza di risorse naturali. La conservazione delle antiche varietà e delle tecniche di coltivazione è essenziale anche per la salvaguardia dei paesaggi rurali e del patrimonio gastronomico delle comunità.

LA SCOMPARSA DELLE VARIETÀ VEGETALI








La biodiversità degli animali allevati


Le comunità rurali hanno selezionato migliaia di razze animali, che si sono adattate a climi differenti, a territori impervi e ostili (aridi, freddi, paludosi...) e ad aree marginali.

Le razze tradizionali sono più resistenti, rustiche, fertili e longeve.

Se allevate in modo sostenibile nei loro territori, forniscono latte e carne di grande qualità per la produzione di formaggi, salumi e altri derivati: un patrimonio di tradizioni gastronomiche.

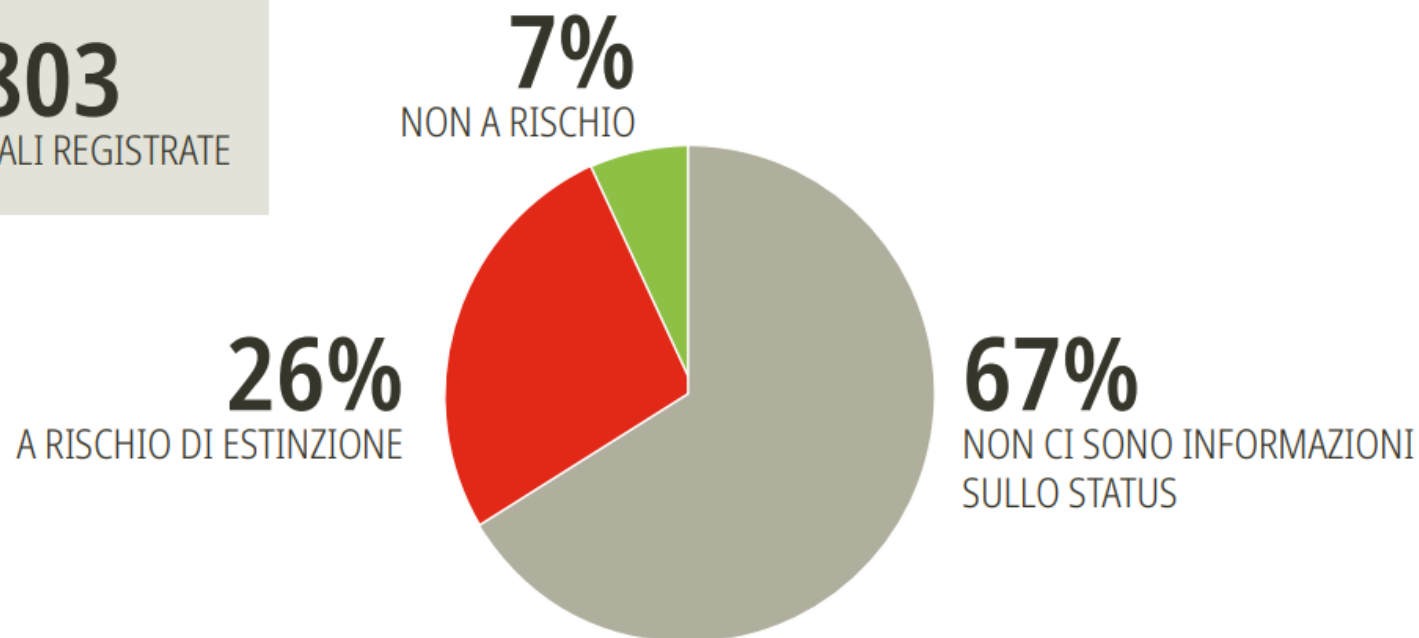
In un pascolo ben gestito, gli animali, smuovendo il terreno con gli zoccoli, favoriscono il drenaggio e l'assorbimento di acqua piovana e l'ossigenazione del suolo. I piccoli ruminanti eliminano gli arbusti e ostacolano lo sviluppo di incendi.

 Il 26% delle 8803 razze registrate è a rischio di estinzione (con meno di 1000 capi) e del 67% non si conosce lo status. L'industria punta su poche razze commerciali selezionate per le rese di latte o carne, allevate in modo intensivo senza accesso a spazi aperti, trattate con antibiotici, alimentate con mangimi e trasportate su lunghe distanze. Questo modello ha portato la zootecnia a produrre il 14,5% di emissioni di gas a effetto serra.

 Per fronteggiare la perdita di biodiversità animale occorre sostenere un modello di allevamento basato sulla diversità, la capacità di adattamento delle razze locali, il legame con il territorio e il pascolo.

LA SCOMPARSA DELLE RAZZE ANIMALI

8803
RAZZE ANIMALI REGISTRATE



BOVINI ALLEVATI NEL MONDO



1,5
MILIARDI



1
OGNI
5 PERSONE

SUINI ALLEVATI NEL MONDO



1
MILIARDO



1
OGNI
7,5 PERSONE

AVICOLI ALLEVATI NEL MONDO



21
MILIARDI



3
OGNI 1 PERSONA



RAZZA PIÙ
DIFFUSA



FRISONA
(HOLSTEIN-
FRIESIAN)



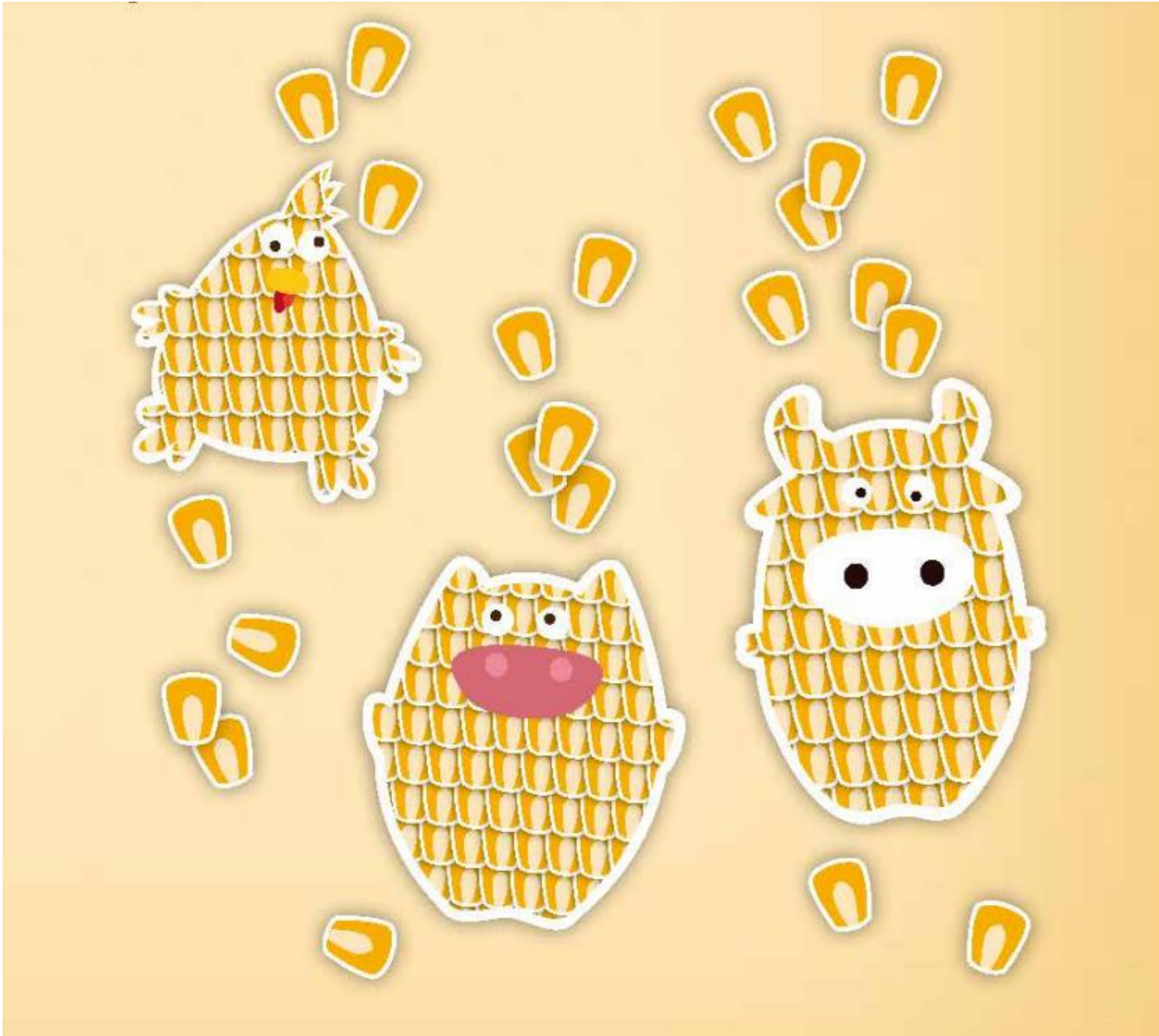
LARGE
WHITE



WHITE LEGHORN
(GALLINA
OVAIOLA)

I prati stabili

- La perdita di biodiversità riguarda le specie vegetali – i prati coltivati ospitano meno varietà di erbe – ma anche la biodiversità animale e la biodiversità e vitalità nel suolo. Quando un prato non pascolato è lasciato a se stesso, come avviene spesso in montagna e in alta collina, la nuova vegetazione sostitutiva è più legnosa, poco adatta al nutrimento del bestiame. La perdita di pascoli mette a rischio gli habitat di molte altre specie animali. Alcuni uccelli nidificano tra le erbe dei prati (gli uccelli sono importantissimi perché si nutrono di insetti, proteggendo indirettamente le colture e la nostra salute, e spargono semi diffondendo biodiversità).
- La perdita della tradizione del pascolo ha portato all'abbandono di razze autoctone selezionate nei secoli dagli allevatori per garantire le migliori rese possibili in relazione alle caratteristiche dei territori. L'Italia ha già perso 38 razze (bovine, caprine e ovine) delle sue 199, ma altre 115 sono ridotte a pochissimi effettivi, spesso poche centinaia.



La biodiversità del formaggio

Quanti formaggi diversi
conoscete?

Quante razze animali
diverse riuscite a citare?

5 minuti per pensarci

Burro a latte crudo dell'alto Elvo

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Castelmagno d'alpeggio

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Macagn

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Robiola di Roccaverano

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Cevrin di Coazze

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Saras del fen

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Toumin dal Mel

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Montébore

Presidio Slow Food / Italia / Piemonte / Latticini e formaggi



Scopriamo i Presidi Slow Food in Italia di latticini e razze animali!

- <https://www.fondazione Slow Food.com/it/>





Slow Food®

**SE LA BIODIVERSITÀ VIVE,
VIVE IL PIANETA**

La biodiversità dei saperi

Tecniche agricole millenarie consentono di coltivare su versanti ripidi, in aree siccitose o dal clima estremamente rigido.

Per conservare le materie prime (latte, carne, pesce, cereali, frutta) le comunità hanno messo a punto tecniche di trasformazione complesse, che oggi danno ai prodotti un valore aggiunto importante per salvare dall'estinzione varietà vegetali e razze. Piccole variazioni danno origine a migliaia di tipologie di formaggi, pani, salumi, oli, conserve...

-  Basate su saperi tramandati oralmente, le tecniche scompaiono a una velocità impressionante, insieme alle ultime generazioni che ne detengono la memoria e in assenza di giovani disponibili a raccogliere e perpetuare queste conoscenze.
-  Per salvare i saperi bisogna identificarli (con progetti di mappatura che coinvolgano le comunità locali), valorizzarli, sostenere chi ne detiene la memoria e promuovere attività di formazione per la loro trasmissione alle giovani generazioni.

ESEMPI DI TECNICHE AGRICOLE MILLENARIE



OASI
MAROCCO



VIGNETI TERRAZZATI
ITALIA



SUBAK
INDONESIA





ANDENES
PERÙ



MILPA
MESSICO

La biodiversità e la dieta alimentare

La biodiversità contribuisce in vari modi a un'alimentazione sana e diversificata. Varietà e razze locali e specie spontanee hanno spesso un contenuto superiore di nutrienti rispetto a omologhi commerciali e varietà coltivate. I cibi e gli stili alimentari che fanno bene alla salute umana sono anche quelli che hanno un impatto ambientale minore sul pianeta.

-  La malnutrizione in tutte le sue forme (denutrizione, carenza di micronutrienti, sovrappeso e obesità) e il degrado delle risorse ambientali sono strettamente legati. I sistemi di produzione all'origine della perdita di biodiversità (agricoltura e allevamento intensivi, pesticidi) sono anche alla base di stili di vita inadeguati, basati su consumi eccessivi di alimenti di origine animale e di cibo ultra-processato, ricco di zuccheri, grassi, sale e conservanti.
-  Consumare più cibi vegetali, soprattutto se coltivati seguendo pratiche agroecologiche, e ridurre gli alimenti di origine animale aiuta a prevenire malattie cardiovascolari, diabete, tumori e tutte le forme di malnutrizione e al contempo diminuisce lo sfruttamento di materie prime. Preferire varietà e razze locali e specie spontanee contribuisce a migliorare lo stato nutrizionale e a garantire la sicurezza alimentare.

NEL CIBO

I prodotti fermentati sono la base della dieta di tutte le civiltà del mondo. Ne mangiamo ogni giorno, senza averne consapevolezza: lo sono il pane, i formaggi, il cioccolato, i salumi, lo yogurt, la birra, il vino. I responsabili della fermentazione sono funghi, lieviti e batteri che si trovano nel suolo, nei pascoli, negli ambienti di produzione. La fermentazione aumenta la disponibilità di nutrienti (la vitamina C nei *sauerkraut* può quintuplicare), arricchisce gli alimenti di flora microbica probiotica e conferisce ai cibi caratteristiche organolettiche uniche, legate al territorio.





L'industria ha bisogno di processi standard; per questo tende ad azzerare la biodiversità che sta alla base delle fermentazioni, introducendo, al suo posto, lieviti e fermenti selezionati, omologando i sapori e spezzando il legame con il territorio. Questa è ormai la prassi nel mondo del vino, della birra, dei formaggi e del pane.



Per tutelare la biodiversità microbica, Slow Food promuove i prodotti naturali: formaggi senza fermenti industriali, pani a lievitazione naturale, salumi senza additivi e conservanti, vini con lieviti autoctoni.

NEL CORPO UMANO

La comunità microbica dell'intestino (o microbiota) è un ecosistema di un trilione di cellule e gioca un ruolo decisivo per la salute umana. Il microbiota è legato a fattori genetici, ma anche allo stile di vita e alla dieta. Assorbiamo i batteri che compongono la comunità microbica dell'intestino dal cibo, dall'acqua e dal contatto con l'ambiente, in particolare con il suolo.

-  L'urbanizzazione limita il contatto con l'ambiente naturale; le pratiche agricole intensive riducono la biodiversità microbica nel suolo; l'abuso di antibiotici a livello umano e zootecnico, l'eccessivo consumo di carne e di cibi iperprocessati alterano il microbiota.
-  Per preservare la ricchezza microbica dell'intestino è fondamentale promuovere il consumo di cibi fermentati (come yogurt, kefir, crauti, miso, kimchi), di alimenti ricchi di fibre, di materie prime poco processate e provenienti da aziende agricole che conservano o rigenerano la fertilità dei suoli.

Salviamo la biodiversità...mangiandola!



**DIETA NON SOSTENIBILE PER LA SALUTE
E PER L'AMBIENTE**



Il consumo settimanale di questi prodotti comporta
una produzione di gas serra pari a:

37 kg CO₂ eq



**DIETA SOSTENIBILE PER LA SALUTE
E PER L'AMBIENTE**



Il consumo settimanale di questi prodotti comporta
una produzione di gas serra pari a:

14 kg CO₂ eq

- <https://www.youtube.com/watch?v=pjqJ37SmZeo>

Fonti e per approfondire:

- **Documento di posizione di Slow Food sulla biodiversità:**
 - Versione lunga: [https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2021/05/IT Position Paper-biodiversita lungo.pdf](https://www.fondazione Slow Food.com/wp-content/uploads/2021/05/IT_Position_Paper-biodiversita_lungo.pdf)
 - Versione corta: [https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/05/Short Version ITA Biodiversity Paper.pdf](https://www.slowfood.com/wp-content/uploads/2021/05/Short_Version_ITA_Biodiversity_Paper.pdf)

Scopriamo i Presidi Slow Food nel mondo!

- <https://www.fondazione Slow Food.com/it/>