

Biologico e cibo vero

Inviato da Ilaria D'Aprile

Ultimo aggiornamento lunedì 24 novembre 2014

Il cibo. Ci avete mai pensato? Quando facciamo la spesa acquistiamo del cibo senza quasi conoscere il prodotto. Non ci chiediamo per esempio qual era la qualità della terra dove sono cresciuti il grano e i pomodori della pasta che prepareremo oggi. Non sappiamo nulla delle condizioni di lavoro delle persone impegnate a produrlo, né dei veleni che stiamo introducendo nel nostro organismo, né quelli che infliggeremo al nostro ambiente. Noi siamo quello che mangiamo un motto talmente dato per scontato da aver perduto il suo significato originario. E questo anche a causa della ricerca scientifica che promuove la selezione di colture che avvantaggiano le tecniche produttive a discapito della qualità del cibo.

Paradossalmente investiamo moltissimo del nostro tempo libero a scegliere i prodotti cosmetici e le tecniche estetiche che miglioreranno il nostro aspetto esteriore ma quasi nulla facciamo per conoscere quello che comporrà i mattoni delle nostre cellule. Dobbiamo prendere consapevolezza che al cibo affidiamo quello che abbiamo di più caro al mondo: la nostra salute. Le donne e la terra felice. Donne, madri, che portiamo la vita sappiamo quanto sia importante nutrire i nostri piccoli con un cibo di qualità per garantire una qualità della vita migliore, in salute e aggiungo, amorevole perché la relazione di una madre che allatta il proprio figlio non fa che rinsaldare quel legame di umanità che poi si ripercuoterà su tutte le altre relazioni future. Un tempo la distanza tra persone e cibo era quella che intercorreva tra la casa e l'orto. Oggi ci sono gli aerei che viaggiano da un capo all'altro del pianeta, coltivazioni estensive, OGM, veleni per eliminare qualunque essere vivente si contrapponga alla crescita di un alimento: tutte cose che ci allontanano sempre più dal conoscere quello di cui ci nutriamo fino al paradosso che i nostri figli non conoscono come è fatta una pianta di pomodoro (e forse anche molte di noi). Volersi bene significa ridurre le distanze tra noi e il cibo per riascoltare le storie racchiuse nei sapori degli alimenti che nutrono davvero: il cibo vero. Il biologico cerca di fare questo: offrire al consumatore la garanzia che non si sta consumando prodotti chimici, che non si inquina la terra, nel rispetto della biodiversità vegetale e faunistica, che si aiuta il terreno ad aumentare la sua capacità di trattenere acqua e a sequestrare CO2, che si rispettano i lavoratori, che si produce cibo buono che nutre. L'Italia è fra i primi dieci paesi al mondo in quanto a superficie coltivata con metodo biologico (poco più di un milione e centomila ettari). Le aziende bio sono 41.000, un numero che ci consente di essere primi in Europa. Non siamo invece primi per quanto riguarda i consumi: la spesa pro capite media nel 2010 è stata di soli 25 euro, a fronte degli svizzeri che hanno il primato mondiale con 153 euro spesi a testa. Un'Italia dunque a due velocità: da una parte gli agricoltori che si spostano verso il biologico un po' per convinzione, un po' per cercare di migliorare la situazione economica dell'azienda, dall'altra consumi che non sembrano decollare, pur essendo in lenta ma costante crescita. Mangiare cibo coltivato biologicamente, prodotto da piccoli coltivatori locali, non solo abbatte i costi elevati che si riscontrano acquistando nella grande distribuzione ma significa scegliere di sostenere la vita nella sua interezza perché facendo la spesa bio stiamo scegliendo di incentivare economie di vita che aumentano il benessere di tutti gli esseri viventi.