



RuralHack

Rassegna stampa

n. 71 - 12 giugno 2020



RuralHack

L'Italia prepara il cibo del futuro

Cibo vero e a Km zero: altro che fantascienza!

Gli italiani sono in prima fila su studi, sperimentazioni e produzione di #spacefood. Quello di oggi e di domani.

Oggi è già possibile stampare cibo 3D attraverso macchine che consentono di produrre cibo direttamente nello spazio. In 3D si stampano intere ricette: ogni cartuccia contiene un singolo ingrediente, si seleziona la ricetta e si procede al suo stampaggio in strati successivi.

A breve si potrà produrre cibo vero nello spazio e sarà #MadeinItaly

Ma a breve si potrà produrre cibo vero nello spazio e sarà #MadeinItaly. Serre e orti spaziali, agritech estremo, espressioni di una sintesi perfetta tra futuristica innovazione tecnologica e agricoltura di base. Ed è di matrice italiana lo studio che ha portato ad avere piccole serre vegetali in orbita senza acqua e senza terra. Insalate, patate, pomodori, insomma l'Italia è presente per l'agricoltura (eventuale) su Marte.

Mentre la scienza fa il suo corso e in attesa di un Pianeta B, possiamo preoccuparci di più di questa meraviglia di Pianeta nella quale (per ora) siamo capitati?

Lo staff di RuralHack

Roma e non solo Socialità diffusa contro la solitudine del virus

GIANSANDRO MERLI
ENZO SCANDURRA

La fase più rigida del confinamento domiciliare si è conclusa. Oltre al ritorno sui posti di lavoro, è di nuovo possibile incontrarsi e circolare liberamente all'aria aperta. Una libertà, però, ancora condizionata, perché il virus non è stato debellato e un vaccino ancora non c'è. Con l'allentamento delle misure, l'attenzione mediatica e politica si è concentrata sui comportamenti dei giovani nelle metropoli, sulle loro forme di socialità e sulla "movida". Come si esprimerà, in at-

sa del vaccino, questo desiderio naturale d'incontro? Quali nuove forme di vita associativa e culturale si manifesteranno negli spazi urbani che rischiano la desertificazione sociale? Per molto tempo ancora vigeranno misure restrittive e raccomandazioni per evitare assembramenti e quel bisogno di socialità sarà stretta osservazione di amministrazioni comunali e forze dell'ordine, chiamate a sorvegliare, se non a punire, i trasgressori. Sorvegliare e punire, però, sono strumenti che lasciano il tempo che trovano, tanto più se i comportamenti in questione non sono certo di natura criminale. Diventa allora necessaria una svolta creativa, per uscire dagli schemi moralisti e colpevolizzanti e formulare proposte che consentano tanto di esprimere i bisogni di socialità, quanto che questi si manifestino senza mettere a

rischio la salute dei cittadini. Possibile punto d'incontro tra queste esigenze contrapposte è la considerazione, su cui gli esperti concordano, che la vita all'aperto è meno rischiosa di quella nei luoghi chiusi. E la città, i suoi spazi pubblici, può offrire opportunità di incontro, svago e produzione culturale tenendo i rischi di contagio. Per ultimi riapriranno anche cinema e teatri nel rispetto dei protocolli stabiliti dal governo. Perché allora non trasformare le città stesse in mille (piccoli) teatri e mille (piccoli) cinema all'aperto? L'estate romana di Nicolini ha mostrato, tanti anni fa, quanto può essere attraente una metropoli inondata da eventi. E se al momento non è possibile pensare a grandi iniziative che richiamino le folle, si potrebbe puntare sulla moltiplicazione e diffusione di tanti piccoli eventi. Gli spazi urbani, del resto, sono già in-

nervati da ricchi tessuti associativi anche produttori di cultura innovativa. Alcune strade interne ai quartieri, ad esempio, potrebbero essere pedonalizzate in alcuni giorni o in alcune ore per accogliere proiezioni, discussioni e piccole conferenze. I centri storici, svuotati dai turisti e in forte crisi economica, potrebbero ospitare dibattiti e presentazioni, magari con scrittori e scienziati che aiutino a riflettere su cos'è questa pandemia e a fornire alla popolazione maggiori strumenti per affrontarla. A Roma quel grande viale deserto che è diventato via dei Fori, opportunamente attrezzato, potrebbe essere uno spazio per tante e diverse iniziative educative. Perfino quei bus a due piani riservati, in altri tempi, ai soli turisti potrebbero riprendere a circolare per far conoscere la città a bambini e adulti costretti per troppo tem-

po in casa. E poi c'è il Tevere, i musei, le ville storiche che potrebbero ospitare giochi estivi per i più piccoli o incontri con artisti e pensatori per i più grandi. Sottraendo strade alle auto e restituendo nuova vita agli spazi aperti si creerebbero anche opportunità economiche per bar e ristoranti in sofferenza per le necessarie misure di contrasto alla pandemia. Invece di aumentare del 35% i tavolini all'aperto, questi potrebbero occupare, in alcune ore della sera, il centro delle strade che attraversano i quartieri. Offrendo così delle possibilità di consolidare le relazioni sociali di prossimità nate durante la quarantena e riducendo la circolazione notturna tra diverse zone delle città. I proprietari di cinema e teatri, sostenuti adeguatamente dalle istituzioni, potrebbero continuare a svolgere la loro importante funzio-

ne in parchi e piazze durante un'estate che da tanti punti di vista sarà anomala. Si correrebbe qualche rischio di ripresa della pandemia? Forse, ma sarebbe certamente inferiore a quanto già accade nei luoghi di lavoro o negli spazi di socialità al chiuso. Per un tempo più o meno lungo dovremo convivere con il virus. Criminalizzare i comportamenti sociali o colpevolizzare alcune categorie, ieri i runner oggi i giovani, non porterà da nessuna parte. Al contrario, attraverso un uso innovativo degli spazi pubblici e aperti è possibile immaginare una nuova stagione per le città e fare in tutto ciò che al calar della sera giovani e meno giovani abbiano davanti tante e molteplici possibilità di trascorrere il tempo. Insomma alla solitudine imposta dal virus contrapporre una socialità diffusa, nelle strade e nelle piazze delle nostre città.

— segue dalla prima —

■ Come si ragiona di futuro senza discutere il presente? Fare un piano, significa mettere in discussione quello che si sta facendo. Pensare il futuro modifica il presente, se lo si fa per bene. Questo ci insegnano le cosiddette scienze del futuro, e ci insegnano anche che le previsioni o le proiezioni, che pure servono, non bastano se non si mettono in atto comportamenti anticipatori, i quali ci consentono di gestire il rischio. Posso sapere che piovierà oggi o domani e posso sapere anche con quale percentuale di probabilità. Ma la cosa importante che devo fare, se esco, è portare con me un ombrello. L'abbiamo capito tutti, in questi giorni, qui nella vita vera. Possibile che là, su *Second Life*, non se ne parlasse?

Allora, come cambiamo, oggi, per non ritrovarci alla prossima pandemia (che arriverà, le previsioni già ci sono) con le stesse debolezze e incapacità? Era di questo che dovevamo ragionare. Occorreva partire da una mappa degli errori, nella quale si chiarisse come questo Paese ha colpevolmente e avidamente devastato la sanità pubblica e di territorio, come ha indebolito la ricerca, come non ha supportato la scuola, come non si è curato della qualità della vita - lavorativa, sociale, culturale - nelle aree interne, nelle zone di montagna, al Sud. Una mappa delle ingiustizie, delle disu-

guaglianze, delle disparità di genere.

Ma la cosa che mi ha davvero scandalizzato è che da nessuna parte, in quel documento, si parla di agricoltura. Come fosse un elemento accessorio, una cosa utile solo a farsi belli nei pranzi di gala dell'Ambasciate. In questi tre mesi la vita delle persone ha trovato un perno, un ritmo, un misuratore di benessere fisico e mentale nella relazione con il cibo. Intorno all'agricoltura si devono posizionare i tavoli di costruzione del futuro dell'ambiente, della salute pubblica, della gestione corretta dei territori, della protezione della biodiversità, dell'occupazione.

Abbiamo re-imparato a fare la spesa, sono cresciute le quote di consumo del biologico anche se le istituzioni si son fatte guidare dalla facilità di gestione e di igienizzazione penalizzando le produzioni di piccola scala, l'artigianato alimentare di qualità, l'agricoltura virtuosa e favorendo solo la grande distribuzione. La quale invece si regge sulla grande industria alimentare che a sua volta si regge su un modello di agricol-



Vittorio Colao foto LaPresse

Al piano Colao manca la terra sotto i piedi, assente l'agricoltura

CINZIA SCAFFIDI



Un comitato che deve risolvere le sorti di un Paese dovrebbe sapere che la politica democratica è "favorire i molti invece dei pochi" come diceva Pericle quasi 2500 anni fa.

tura che - dal punto di vista economico, sociale, ambientale ed etico - è esattamente quello che oggi va messo in discussione, insieme a quei trattati commerciali internazionali che minacciano il senso stesso della produzione alimentare di eccellenza del nostro paese. Di tutto questo, nel Piano Colao, non c'è traccia.

Quando impareremo che un bravo imprenditore non dà, ipso facto, garanzie di visione o di capacità politiche? Un imprenditore può permettersi di pensare solo alla sua azienda. Non dico che sia una cosa

intelligente, ma se uno vuole lavorare come se non avesse mai aperto un libro, come se il resto dell'universo fosse lì per servirlo, lo faccia.

In un comitato tecnico che deve risolvere le sorti di un Paese, invece, servono tecnici che abbiano idea di cosa sia la politica e che sappiano che la politica, in democrazia, è "favorire i molti invece dei pochi" come diceva Pericle quasi 2500 anni fa. Quando il sistema del profitto privato fallisce nella protezione del sistema-paese, bisogna ammettere che l'unica strada da cui passare è quella di un saggio, coraggioso, lungimirante e moderno intervento del pubblico. La ricerca, la scuola, la sanità, la difesa dei beni comuni (terra, aria, acqua e salute) fatta anche attraverso l'agricoltura, chiedono una relazione equilibrata dello Stato con il capitale privato.

L'impresa privata deve imparare a fare il suo mestiere, magari iniziando a rileggersi l'articolo 41 della Costituzione: «L'iniziativa economica privata è libera. Non può svolgersi in contrasto con l'utilità sociale o in modo da recare danno alla sicurezza, alla libertà, alla dignità umana. La legge determina i programmi e i controlli opportuni perché l'attività economica pubblica e privata possa essere indirizzata e coordinata a fini sociali».

* Docente presso l'Università gastronomica di Pollenzo (Slow Food) (www.blog.cinziascaffidi.com)

Sinistra Tessere relazioni, dare spazio agli anticorpi

ANDREA BAGNI

Nel 1983, Luigi Pintor sul manifesto scrisse un editoriale famoso e il titolo del giornale era *Non moriremo democristiani*. Mi è capitato di pensare che non sarebbe poi stato tanto male morire democristiani. Si è visto di peggio. E si vede tuttora. Per questo forse oggi la sinistra, quello che ne rimane, mi sembra molto incerta rispetto al governo Conte. Eppure le critiche sono assolutamente giustificate perché l'azio-

ne del governo è subalterna a Confindustria (pure mai così antigovernativa), perché la chiusura dei porti e la resistenza a regolarizzare i migranti delle campagne sono fuori da un qualunque ordine costituzionale - umano; perché sulla scuola si sta passando dal non fare nulla a fare un enorme casino. E allora perché tanti tentennamenti verso un esecutivo che ha aperto le fabbriche e lo shopping ma chiuso le scuole: non è evidente che contano il consumo e il profitto più del sapere? Però la situazione di oggi mi pare complicata e il contesto sembra avere il potere di criticare la sua critica. La scuola, ad esempio, ha una specificità che la rende assai diversa da altri luoghi di lavoro. È spazio pubblico dove la socie-

tà incontra sì stessa e si educa a un mondo comune. Quello degli insegnanti è lavoro dipendente ma non subordinato, ha bisogno di libertà, cura delle relazioni - proprio di contatti: in un certo senso deve arrivare all'anima di ragazze e ragazzi, e non si può fare senza i loro corpi. Il sapere che si costruisce è un fatto personale o non è. I bar, i ristoranti e anche le fabbriche possono riaprire senza forse insormontabili problemi di sicurezza - le scuole con molte più difficoltà. Se pensiamo di essere semplicemente di fronte alla vittoria definitiva delle merci sulla conoscenza o al compimento della virata totalitaria del potere, alla fine ci inoltriamo in una notte dove tutte le vacche sono nere. Da Conte a Trump a Orbán, tutto il potere uguale a se stesso.

Peraltro, non mi pare sia esistito un altro periodo storico in Italia in cui è stata così insistente una sinistra politica. L'opposizione a questo governo è quasi tutta di destra - populista, sovranista, razzista. Alla fine non esiste nessuna alternativa a questo governo che non sia decisamente peggiore. Allora gran parte dei ragionamenti critici di intellettuali raffinati, finisce per apparire fuori squadra rispetto al mondo che ci circonda. E che la colpa sia del mondo non cambia molto politicamente. È come se il pensiero critico subisse una sorta di critica del contesto. Tutto il discorso della sinistra diventa sterile se mancano soggetti che parlino quella lingua, o se non parla ai soggetti possibili. Rischia di salvare la nostra coscienza ma non ora non qui.

Si dovrebbe dare spazio e voce agli anticorpi della società rispetto al neoliberalismo che si presenta come la soluzione alla crisi, chiedendo per sé tutte le risorse dello stato. Liberisti con i soldi degli altri. Intercettare forme di resistenza all'individualismo che progetta di salvare i poveri arricchendo i ricchi. Costruire un'alternativa a partire da un sentimento diffuso, da reti di aiuto reciproco, che parlano del valore della dimensione pubblica, collettiva della vita. È un po', fuori dalle istituzioni, comincia a costruirsi. Perché a me sembra che almeno in parte una cultura politica comune abbia circolato. C'era anche molta retorica dai balconi e sui cartelli. Lo dimostrano gli stucchevoli messaggi pubblicitari di questi mesi. Però forse in quel tessuto di relazioni di

vicinanza, nella percezione di un mondo comune, c'è lo spazio per una sinistra che punti sul valore di un lavoro che fa i conti con la polis e l'ambiente: l'orgoglio di chi ha operato negli ospedali, un'attività che non è solo prestazione burocratica, il sentire che costruisce società. Non come banale assistenzialismo ma per l'appartenenza comune a un destino di vulnerabilità che ci lega tutte e tutti. Nativi e migranti. Fratelli e sorelle, parte della natura e non padroni. Su una bella rivista di molti anni fa, *Luogo comune*, è stato scritto che siamo più forti nel costruire baricate se abbiamo creato dietro un territorio nostro da vivere e proteggere. Sanità, scuola, relazioni umane non mercificate, mutualismo. La comunità che può venire, d'amore e di conflitto.



Arriva l'orto marziano, a km zero e made in Italy

MIRIAM CARRARETTO

In principio furono purea di patate, carne e crema al cioccolato, tutti rigorosamente in tubetti da spremere in bocca. Il primo pasto consumato in orbita fu in quel lontano 12 aprile 1961, quando Jurij Gagarin spiccò il volo. Otto ore appena in cui il primo uomo ad andare nello spazio dimostrò al mondo intero l'infondatezza della convinzione che mangiare in assenza di gravità portasse al soffocamento.

Poi per gli astronauti arrivò il cibo liofilizzato, ma quei dadi super concentrati erano davvero disgustosi. Nella storia delle esplorazioni spaziali si racconta sempre di John Young, che nella missione Gemini 3 si portò dietro di nascosto un panino. Rischio di compromettere, con le briciole, tutta la strumentazione di bordo: fortunatamente, fu beccato prima di masticarlo. Dopo ancora, fu la volta dell'acqua calda, che permise per la prima volta di reidratarne gli alimenti, migliorandone nettamente il gusto.

Un menù salutare extraterrestre non è fantascienza. Presto in orbita si potrà consumare un vero pasto utilizzando ingredienti coltivati direttamente nello spazio

Domani, in orbita si potrà mangiare cibo vero e proprio, a chilometro zero. E persino made in Italy. Sembra fantascienza, eppure è quasi realtà. Il cibo prodotto nello spazio è una frontiera vicinissima e affascinante. Uno dei grandi obiettivi della ricerca spaziale oggi è produrre cibo direttamente in situ, in modo che sia sempre disponibile per gli astronauti e abbattere così costi e tempi di

viaggi per i rifornimenti che diversamente sarebbero infiniti. Serre e orti spaziali, agritech estremo, espressioni di una sintesi perfetta tra futuristica innovazione tecnologica e agricoltura di base.

GRAZIE AGLI STUDI DELL'UNIVERSITÀ DI WAGENINGEN, Olanda, esistono già almeno nove specie di piante coltivate in serra con simulanti di regolite, cioè analoghi preparati per riprodurre le caratteristiche del terreno di Marte e della Luna, che danno vita ad altrettante verdure: crescione, rucola, pomodori, ravanelli, segale, quinoa, erba cipollina, piselli e porri. Per ora, gli esperti hanno fallito solo con gli spinaci. Intanto, gli astronauti dell'ISS, la Stazione spaziale internazionale, hanno già

assaggiato l'insalata cresciuta in assenza di gravità («buonissima», secondo il nostro Paolo Nespoli).

La creazione di un ecosistema agricolo chiuso e sostenibile è una meta possibile. Coltivare nello spazio è essenziale in primis per assicurare rifornimenti agli astronauti, considerando che per arrivare su Marte ci vanno almeno nove mesi. Ma questi progetti visionari, i loro sviluppi, potrebbero essere un giorno importanti anche per la Terra.

È di matrice italiana lo studio attualmente in corso che ha portato già ad avere piccole serre di vegetali in orbita, senza terra né acqua, e che sta lavorando per rendere il sistema operativo per una produzione sufficiente ad alimentare in autonomia le basi spaziali. Dagli ulivi alle insalate, dalle patate ai pomodori, stiamo assistendo, anche in Italia, a una vera e propria corsa alla sperimentazione per l'agricoltura su Marte, e nello spazio in generale, per le future colonie umane.

ADATTARE LE COLTIVAZIONI A CONDIZIONI estreme extraterrestri richiede però una lunga serie di sperimentazioni e ricerche. Una delle più importanti e pionieristiche è la missione Amadee 18 realizzata nel deserto dell'Oman. A fornire cibo fresco ci ha pensato proprio l'Italia, con un orto ipertecnologico realizzato da Enea, Asi-Agenzia Spaziale Italiana e Università degli Studi di Milano, nell'ambito del progetto *Hor-IXtreme*. L'orto marziano consiste in un sistema a contenimento di quattro metri quadri dove vengono coltivate quattro specie di micro verdure - amaranto, cavolo cappuccio, senape e ravanello - appositamente selezionate perché completano il loro ciclo vitale in circa 15 giorni e garantiscono un corretto apporto nutrizionale ai membri dell'equipaggio: un'alimentazione di alta qualità, grazie a un sistema di coltivazione fuori suolo con riciclo dell'acqua (il cosiddetto sistema idroponico) e senza l'uso di pesticidi e agrofarmaci.

LA RICERCA AGRICOLA SPAZIALE PUNTA anche a studiare gli equipaggiamenti che potranno essere impiegati

Grazie agli studi dell'università olandese di Wageningen, esistono già nove specie di piante coltivate in serra con simulanti di regolite, cioè analoghi preparati per riprodurre le caratteristiche del terreno di Marte e della Luna.

Alimenti per astronauti in una navicella spaziale. Nella foto grande Luca Parmitano mostra biscotti realizzati in orbita

in future missioni su Marte, come rifugi resistenti fino a -80 gradi e a venti oltre i 100 chilometri orari, e serre gonfiabili dotate di una rete di sensori per monitorare tutti i parametri indispensabili alla vita umana e vegetale.

TRA I MODULI AGRICOLI EXTRATERRESTRI in fase di sperimentazione c'è anche la serra costruita tra i ghiacci dell'Antartide, nella base di ricerca tedesca Neumayer Station III, finanziata dall'Unione europea, mentre sulla Stazione spaziale orbitante si stanno utilizzando moduli chiusi per coltivare in assenza di gravità varietà di frumento nano, ortaggi e spezie.

Walter Cugno, vicepresidente di Thales Alenia Space, centro torinese di eccellenza mondiale in campo aerospaziale, ha annunciato che i risultati della loro serra pilota in Antartide sono molto promettenti. Visto che nello spazio ci sarà bisogno anche di carboidrati e proteine, si lavora anche al frumento tenero e duro, al riso, alla soia e alla patata.

-REBUS- INVECE È UN PROGETTO PER REALIZZARE sistemi bioregenerativi, coordinato e finanziato dall'Agenzia Spaziale Italiana (Asi), al quale partecipano, tra gli altri, Enea, Cnr, Thales Alenia e le Università di Tor Vergata, Pavia e Federico II di Napoli, quest'ultima nel ruolo di capofila. Il sistema biogenerativo è basato sull'integrazione di diversi organismi come piante, funghi, batteri e cianobatteri, in modo da massimizzare l'uso delle risorse disponibili in situ e minimizzare contemporaneamente l'impiego di quelle esogene, riciclando la materia organica prodotta.

I SUOLI PLANETARI, HA SPIEGATO LA RESPONSABILE del progetto Stefania De Pascale, verranno utilizzati come substrato di coltivazione e i rifiuti della missione - residui di coltivazione, feci e urine - come fertilizzanti o biostimolanti, per produrre vegetali freschi, che potrebbero persino essere usati per contrastare malattie degenerative indotte da fattori spaziali, come le radiazioni.

'61

Il primo pasto della storia di un astronauta consumato in orbita fu quello del russo Jurij Gagarin. Era il 12 aprile 1961. Solo allora si venne a sapere che mangiare in assenza di gravità non porta a soffocamento.

500

Con poco meno di 500 mila euro ottenuti dall'Agenzia Spaziale Italiana nel 2009, il Distretto Aerospaziale della Sardegna ha realizzato due brevetti internazionali per generare cibo sul pianeta rosso.

10

Il Distretto Aerospaziale della Sardegna ha ideato una cupola geodetica capace di mantenere le condizioni necessarie a consentire la coltivazione e la presenza di umani al suo interno a una temperatura minimo di 10 gradi.

IL LIBRO DI JACQUES ATTALI

Chi è



● Jacques Attali (1 novembre 1943) è un intellettuale, economista, filosofo e storico francese (foto)

● Ha vissuto ad Algeri fino al trasferimento della sua famiglia a Parigi nel 1956 e insegnato Economia teorica all'École Polytechnique e all'università

di Gian Antonio Stella

Un banchetto a base di lingue di fenicotteri rosa! Solo a Eliogabalo, il dissoluto (diccono) imperatore ragazzino salito brevemente al potere nel II secolo d.C. sotto la guida della mamma e della nonna, poteva venire in mente un capriccio del genere. Non c'è chef al mondo, oggi, avesse pure dieci stelle Michelin, a potersi permettere un menu così. E meno male...
Lo racconta lo storico francese Jacques Attali, docente, economista, banchiere ma soprattutto curioso onnivoro e cronico, che dopo avere scritto libri sul cannibalismo, l'Europa, Marx, gli ebrei, il Mahatma Gandhi, il debito pubblico e altro ancora, ha deciso di raccontare la storia del cibo (e del potere) dalle scimmie nomadi africane di



La tela «Le rose di Eliogabalo»: il dipinto ispirato all'imperatore romano (218-222) è stato realizzato nel 1888 dal pittore anglo-olandese Lawrence Alma-Tadema

Da Eliogabalo agli insetti Storia del cibo (e del potere)

L'intellettuale francese: «Non siamo altro che quello che mangiamo e percepiamo»

Paris-Dauphine. Consigliere economico del presidente François Mitterrand dal 1981 al 1991, ha poi fondato la «Bers», Banca europea per la ricostruzione e lo sviluppo dell'Europa dell'Est e, nel 1998, la «Planet Finance», organizzazione non profit per lo sviluppo del microcredito

● È autore di diversi libri (anche per l'infanzia), tradotti in 20 lingue. Si ricordano «Noise: The Political Economy of Music», del 1985, «Breve storia del futuro», del 2007, e «L'essenziale. Cosa non ti puoi perdere se vuoi una vita bella, buona e felice», del 2019

dieci milioni di anni fa fino all'avveniristico cibo in polvere «da agitare per 45 secondi in uno shaker» come quello provato dall'imprenditore Yassine Chabli, che aveva deciso di mangiare solo quello «con l'idea di impiegare non più di tre minuti a pasto. In questo modo, dal suo punto di vista, avrebbe ridotto il tempo dedicato al cibo a due ore e mezza al mese guadagnando circa 30 ore per svolgere altre attività. Ha rinunciato dopo 48 ore per noia».

Si intitola «Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro», è edito da Ponte alle Grazie e parte da un principio: «Noi non siamo altro che il prodotto di ciò che mangiamo, beviamo, sentiamo, vediamo, leggiamo, tocchiamo, annusiamo, percepiamo». Forse, anzi, non siamo altro che il modo in cui immaginiamo di essere mangiati». La civiltà stessa si è sviluppata intorno a certe scelte: «Cibo, linguaggio e scrittura evolvono all'unisono. Intorno al 6000 a.C., per sfruttare al meglio le inondazioni e produrre di più, gli agricoltori mesopotamici costruirono dighe e canali di irrigazione. Per raggiungere meglio il risultato devono formare gruppi più ampi, che presto diventeranno degli imperi e la cui nascita è quindi innanzitutto, e soprattutto, dettata da necessità alimentari. In questo modo possono sviluppare produzioni agricole in grado di sfamare gruppi umani molto più numerosi: orzo, vari tipi di farro e miglio. Possono anche gestire le ricchezze, concentrare la ricchezza, finanziare e nutrire gli eserciti».

E quanto potessero mangiare, quelle corti reali e que-

gli eserciti, lo ricorda la festa per il fine lavori di costruzione (ancora oggi non c'è idraulico o muratore che non s'aspetti una cena finale) del palazzo del re assiro Assurnasirpal II all'inizio del IX secolo a.C.: dieci giorni di baldoria «per 69.574 persone, in cui si mangiarono 14.000 pecore, 1.000 buoi, 1.000 agnelli, 20.000 piccioni, 10.000 uova e 10.000 gerboa». Cioè quei topi considerati un tempo, pare, una leccornia.

Niente da stupirsi. Dall'altra parte del mondo, nel celeste impero cinese dove nel 1761 furono allestiti per il cinquantesimo compleanno dell'imperatore Qianlong la bellezza di 800 tavoli, erano abituati a banchetti come quello del 1720 per celebrare l'unione tra i popoli Manchu e Han, festeggiato con centinaia di piatti diversi e rari come il naso di elefante, la carne di foca e di pavone e addirittura la labbra di orangutan.

Ed è questa arte di Jacques

Attali: saper passare dalla storia del fuoco che «sembra sia stato domato per la prima volta in Cina intorno al 550.000 a.C.» e fu «uno sconvolgimento di enorme portata» perché il cibo diventò «più facilmente assimilabile, au-

mentando ulteriormente la quantità di energia a disposizione del cervello e rendendo commestibili piante altrimenti tossiche» al vegetarianismo di Pitagora al quale Ovidio attribuisce un'invettiva: «Smettete, uomini, di profanare i vostri corpi con cibi empî! (...) Che enorme delitto è ingurgitare viscere altrui nelle proprie...». E giù giù fino alle osservazioni sulla dimensione di mondi sconosciuti: «Quasi due miliardi e mezzo di persone (soprattutto in Asia, Africa e America Latina) si nutrono attualmente delle 2.000 specie di insetti commestibili».

Ed eccolo passare dai dettagli più inattesi («La nipote dell'imperatore di Bisanzio Maria Argyropoulina usa per la prima volta una forchetta nel 1004, durante le sue nozze con il figlio del doge di Venezia. Alcuni sacerdoti cattolici, indignati da questo spettacolo, le dicono che "Dio ha dato all'uomo le mani come for-

chette naturali"») alle denunce più indignate: «Nel 2017 nel mondo morivano ancora ogni anno di malnutrizione 9,1 milioni di persone, di cui 3,1 milioni di bambini sotto i cinque anni. La fame è causata da un terzo delle morti infantili e affligge 815 milioni di persone...». Per poi spostarsi a considerazioni sconolanti per chi come lui confida di amare «le cene interminabili con gli amici, in cui si pontifica, si ride, si litiga e ci si riconcilia»: «Per prima scomparirà la colazione: ognuno aprirà il frigorifero quando vuole. Poi sparirà il pranzo, anche al lavoro; le mense aziendali non saranno più necessarie e verranno sostituite da spuntini alla scrivania. E la sera non si mangerà più con il resto della

I racconti
Il vegetarianismo di Pitagora e i banchetti in totale e superba solitudine di Luigi XIV

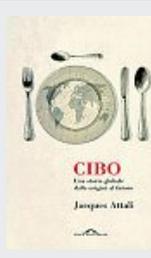
famiglia, che peraltro si sarà totalmente sfaldata. Si vive soli e si mangia soli». Solitudine imposta. Non cercata.

Diversa dalla più totale e superba solitudine di Luigi XIV il quale, ricostruisce lo storico, promuove sì «una quantità di eccellenze culinarie che supera di gran lunga gli imperativi religiosi e le abitudini dei re precedenti» ma «non concepisce il suo pasto come un luogo di conversazione con i sudditi, ma come lo spettacolo della loro sottomissione».

Uno show prepotente dove, a Versailles, «lui prende il posto di Cristo», fa sfilare «davanti ai cortigiani una nave d'argento che contiene le (sue) salviette» e domina gli astanti: «I delfini hanno le sedie; i nipoti hanno «diritto allo sgabello» (solo per i duchi) e «fino a 300 persone assistono al pasto in silenzio. In piedi. I nobili si trovano come in purgatorio: espiano le colpe attraverso l'umiliazione». L'incarnazione stessa del potere: il monarca può dare, il monarca può togliere. Il cibo. La vita.

Il volume

LA COPERTINA



«Cibo. Una storia globale dalle origini al futuro» di Jacques Attali esce oggi per Ponte alle Grazie (352 pagine). Un'affascinante storia dell'alimentazione dagli albori dell'umanità ai giorni nostri, attraverso le usanze dei più svariati popoli

Il debutto il 6 luglio

Il disco mantra del Dalai Lama

«**L**o scopo della mia vita è quello di servire il più possibile. La musica può aiutare le persone in un modo in cui io non posso». Così il Dalai Lama ha annunciato l'uscita del suo album di debutto dal titolo *Inner World*, prevista per il 6 luglio in coincidenza con il suo 85° compleanno, per la gioia dei 500 milioni di buddhisti nel mondo. Nell'album, di 11 tracce, la guida spirituale non canta, non suona uno strumento, ma recita i mantra di sette Buddha su una base di musica tradizionale tibetana concentrandosi su alcuni temi che riguardano la forza dell'esperienza musicale:

saggezza, coraggio, guarigione, infanzia. Nel disco saranno presenti musicisti provenienti da tutto il mondo, tra cui il sitarista Anoushka Shankar, nominato ai Grammy, che suonerà in uno dei brani intitolato *Ama La*. «Creare un sottofondo di note per le parole del Dalai Lama è stato molto semplice ed emozionante», ha raccontato Anoushka al *Times* di Londra. I proventi della vendita di *Inner World* andranno all'istituto Mind & Life fondato dal Dalai Lama negli Stati Uniti, e a un programma educativo in collaborazione con la Emory University di Atlanta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

ECONOMIA
DEL CIBO
E AGROALIMENTARE

food



Il progetto. Street Coffee prevede l'acquisto di un mezzo chiave in mano e pronto all'uso o l'allestimento di uno proprio (il prezzo va da 6 mila a 35 mila euro)

Caffè on the go
Vergnano lancia il nuovo business delle caffetterie mobili. L'espresso ora si beve all'Ape bar

Il progetto del gruppo di Chieri, nato durante la quarantena, offre biciclette e mezzi vintage customizzati e allestiti con le macchine per fare caffè e cappuccini

Trova di più sul sito
www.ilsoloz24ore.com/sez/food

.professioni .casa — LUNEDÌ .salute — MARTEDÌ .lavoro — MERCOLEDÌ .nòva.tech — GIOVEDÌ .moda — VENERDÌ .food — SABATO .lifestyle — DOMENICA

Sussidi post Covid. Oltralpe già stanziati 170 milioni per il settore, mentre da noi per ora solo 50 per le vendemmie verdi

Francia batte Italia negli aiuti al vitivinicolo

Giorgio dell'Orefice

«**S**tiamo discussi e da due mesi sempre degli stessi 150 milioni di euro di sostegni al settore vitivinicolo. Risorse che dovevano servire per smaltire le giacenze con la distillazione o tenere sotto controllo la nuova produzione con la vendemmia verde, ma al momento non abbiamo visto un euro. Cominciamo davvero a dubitare che queste risorse ci siano».

«Chiediamo maggior flessibilità sui tagli d'annata e sulle promozioni»

PAOLO DE CASTRO
Commissione Agricoltura Ue

liardi di euro). Un "buco" che solo in minima parte è stato compensato dall'incremento delle vendite nella grande distribuzione, dell'e-commerce e del delivery.

Insomma mentre la Francia ha stanziato per sostenere il proprio settore vitivinicolo circa 170 milioni di euro tra distillazione e aiuti allo stoccaggio privato, in Italia il Governo ha invece stanziato circa 50 milioni di fondi pubblici per la vendemmia verde (il taglio dei grappoli in campo prima della loro maturazione) mentre gli altri 100 previsti per la distillazione dovrebbero essere individuati nell'ambito del Piano nazionale di sostegno. Si tratta del Femtope da circa 300 milioni di euro l'anno destinata da Bruxelles al settore vitivinicolo da utilizzare su una molteplicità di azioni, dalla promozione all'estero alla ristrutturazione dei vigneti agli investimenti in cantina fino alla distillazione di crisi nel caso in cui uno Stato membro decida di attivarla. In quel caso però la distillazione finirebbe per drenare risorse dalle altre misure.

La ricerca di fondi Ue da destinare alla distillazione, insieme alla mancanza finora delle nuove regole nazionali per la gestione dei circa 100 milioni di euro l'anno riservati da Bruxelles all'Italia per la promo-

zione sui mercati esteri hanno spinto qualche malpensante a immaginare un disegno sottotraccia: spingere le aziende a rinunciare ai progetti lasciando spazio nel budget per la misura di distillazione ancora da attivare.

«Io non credo a un'ipotesi del genere — spiega il segretario dell'Unione italiana vini, Paolo Castelletti —. Sono fiducioso che le misure arriveranno a breve. Sarà importante dettare regole chiare sulla vendemmia verde per evitare che la misura, che si basa solo su controlli ex post, venga vanificata. Faccio appello alle istituzioni e alle amministrazioni regionali perché vengano approvate le regole sulla promozione. È infine mi auguro che nei decreti Liquidità o Rilancio possa trovare spazio anche lo standard unico nazionale sul vino sostenibile. Una importante leva di marketing per il futuro».

È sul rilancio del vino qualcosa sta cambiando anche a Bruxelles. Nei giorni scorsi, su iniziativa dell'euro-

parlamentare italiano Paolo De Castro la Commissione Agricoltura del Parlamento Ue ha votato una mozione di rigetto dell'atto delegato con cui la Commissione aveva comunicato le misure di intervento a favore di vino e ortofrutta. Un elenco di proposte accorpato, secondo quanto riferiscono fonti comunitarie, da un commento a voce da parte dei servizi Commissione: si tratta di un pacchetto "prendere o lasciare".

«Con quest'iniziativa — spiega il capogruppo del partito socialista europeo alla Commissione Agricoltura, Paolo De Castro — abbiamo voluto ribadire che l'Esecutivo Ue non ha tenuto nella dovuta considerazione le proposte che erano state avanzate dall'europarlamento su ortofrutta e vino. Sull'ortofrutta abbiamo chiesto che, a budget invariato, venga innalzata dal 50 al 70% la quota di cofinanziamento Ue dei piani operativi. Ma due importanti misure sono state proposte per il vino. In primo luogo l'estensione temporanea dei progetti promozionali, riservati ai Paesi terzi anche al mercato interno comunitario dove c'è da sostenere l'anello della ristorazione — fortemente colpito dall'emergenza. E in secondo luogo abbiamo chiesto — anche in questo caso in via temporanea — che venga esteso il cosiddetto "taglio di annata". Le norme prevedono che in bottiglia deve esserci almeno l'85% di vino di una singola annata e massimo un 15% di un'annata diversa. Con la nostra proposta vorremmo estendere questa quota al 20-25%. In questo modo si darebbe anche ai vini Doc e Docg che non accedevano alla distillazione, uno strumento per ridurre le giacenze. Vedremo se il Commissario ci starà a sentire».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Nei vigneti. Secondo le stime di Mediobanca i danni per il lockdown al settore vitivinicolo italiano sono di circa due miliardi

I piani europei Per l'agricoltura Ue 26,5 miliardi ma sono meno dell'anno scorso

Alessio Romo

La crisi economica acuita dall'emergenza pandemia porta nelle casse delle aziende agricole europee 26,5 miliardi di sussidi in più, tra aiuti diretti al reddito e contributi per lo sviluppo rurale, rispetto alle previsioni iniziali sul futuro bilancio europeo 2021-27. Nonostante il declino del 2018 dalla vecchia Commissione. Per il settennato che si conclude quest'anno, Bruxelles aveva messo in campo un bilancio Pac pari a 380,8 miliardi. Oggi, per il periodo 2021-2027, propone 394,5 miliardi, pari a un incremento del 2,8% tra le due programmazioni (aiuti diretti e sviluppo rurale). Dei 26,5 miliardi aggiuntivi, 16,5 vanno a rafforzare il fondo per lo sviluppo rurale, finanziando in parte anche alcuni interventi sulla politica agricola, inseriti nelle proposte sul bilancio dalla precedente Commissione. Il primo riguarda la graduale riduzione dei pagamenti a partire dagli importi superiori a 60mila euro con un tetto agli aiuti diretti per azienda fissato a 100mila euro. Il secondo intervento, centrale per l'Italia, riguarda la cosiddetta "convergenza estrema", vale a dire la riduzione del divario esistente tra l'importo degli aiuti erogati nei diversi Stati membri, indipendentemente dai costi di produzione e dal valore aggiunto del settore agricolo. Una misura che potrebbe costare molto cara all'Italia, con una riduzione dei fondi superiore alla media Ue.

Le proposte della Commissione sul nuovo bilancio pluriennale passano ora al vaglio del Consiglio europeo del 19 giugno, con il presidente Michel che, a conferma della difficoltà del negoziato (la decisione finale richiede l'unanimità) ha già convocato un'ulteriore sessione straordinaria a luglio per cercare di chiudere l'accordo prima dell'estate. Il Parlamento europeo, dal canto suo, sarà chiamato ad accettare o respingere l'intesa ma non potrà proporre modifiche. Solo dopo il via libera al bilancio pluriennale potrà ripartire il negoziato sulla riforma della Pac che comunque, sulla base della proposta di proroga in discussione a livello di Parlamento europeo e Consiglio, entrerà in vigore se tutto va bene con due anni di ritardo, l'1 gennaio 2023.

L'aumento delle risorse Covid non compensa i tagli al budget della Pac

gli obiettivi del nuovo green deal. Altri 5,5 miliardi supplementari sono destinati sempre allo sviluppo rurale per supportare la ripresa post-Covid, e la metà verranno anticipati al 2021. Infine, 4,5 miliardi in più andranno ai pagamenti diretti agli agricoltori e alle misure di gestione dei mercati. Con questi numeri si è presentato all'Europarlamento il commissario al Bilancio Hahn nei giorni scorsi. Nonostante l'aumento, se misurata a prezzi costanti, la dotazione complessiva resterebbe comunque al di sotto (del 10% circa) di quella assegnata alla Pac per il periodo 2014-2020.

Oltre alle questioni finanziarie poi, resta aperta la discussione su

complessivo per la Pac è del 7,2% rispetto alla proposta messa sul tavolo nel 2018 dalla vecchia Commissione. Per il settennato che si conclude quest'anno, Bruxelles aveva messo in campo un bilancio Pac pari a 380,8 miliardi. Oggi, per il periodo 2021-2027, propone 394,5 miliardi, pari a un incremento del 2,8% tra le due programmazioni (aiuti diretti e sviluppo rurale). Dei 26,5 miliardi aggiuntivi, 16,5 vanno a rafforzare il fondo per lo sviluppo rurale, finanziando in parte anche

alcuni interventi sulla politica agricola, inseriti nelle proposte sul bilancio dalla precedente Commissione. Il primo riguarda la graduale riduzione dei pagamenti a partire dagli importi superiori a 60mila euro con un tetto agli aiuti diretti per azienda fissato a 100mila euro. Il secondo intervento, centrale per l'Italia, riguarda la cosiddetta "convergenza estrema", vale a dire la riduzione del divario esistente tra l'importo degli aiuti erogati nei diversi Stati membri, indipendentemente dai costi di produzione e dal valore aggiunto del settore agricolo. Una misura che potrebbe costare molto cara all'Italia, con una riduzione dei fondi superiore alla media Ue.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

PANORAMA

PIATTAFORME PER LA RIPRESA

La cantina è nel cloud: anche così si sfida la crisi

L'anno 2020 era iniziato con ottime prospettive di crescita per The Winesider, la foodtech company operativa dal 2017 che aiuta i ristoratori a gestire in modo efficiente e senza sprechi di risorse la propria cantina. Un fatturato quintuplicato in tre anni (da 300 mila a 1 milione e mezzo di euro), un aumento di capitale da 2 milioni chiuso a gennaio con il fondo Ligurcapital e investitori privati e lo sbarco a Londra come primo passo del percorso di internazionalizzazione. Poi è arrivato il lockdown e, con la serrata dei ristoranti, la battuta d'arresto per il business.

Nessun brindisi, nessuna bottiglia stappata neolocali di tutta Italia dal 9 marzo. La lenta riapertura di queste settimane ha però creato delle nuove opportunità, commenta dalla sede di Genova Giacomo Miscoscia, co-founder con il padre della startup tenuta a battesimo dal Politecnico di Torino: «Offriamo ai ristoratori un pacchetto triennale in esclusiva che comprende un software gestionale e una fornitura in conto vendita di vino (nel catalogo 1.300 etichette provenienti da 160 cantine italiane e francesi) che si paga solo quando la bottiglia viene consumata. Un servizio di supporto a 360 gradi delle wine operation. Era utile prima del Covid-19 ora appare fondamentale nella fase della ripartenza poiché permette di modulare, a seconda delle necessità e della disponibilità finanziaria, la propria carta. Romanzare la propria cantina costa almeno 500 mila euro e con l'inattività prolungata per molti ristoratori è una spesa inaffrontabile».

Nel pacchetto della startup è compresa anche la consulenza fornita da un team di esperti per la creazione di una rosa di bottiglie che si abbini ai piatti e alla formazione del personale in sala, anch'essa adesso riconvertita con la formula a distanza, attraverso webinar. Agli iscritti bastano dunque un'app e un tablet per gestire insieme rifornimento, fatturazione e disponibilità delle bottiglie da far visionare alla clientela. Tra un paio di settimane, spiega Miscoscia, «sarà disponibile il menu digitale, con lista di vini e cocktail, accessibile dallo smartphone con un QR Code». Ad oggi sono 130, tra ristoranti e hotel (lo hanno scelto tra gli altri alcuni chef stellati) gli esercizi che hanno già acquistato il primo e unico in Italia e-commerce as a service per l'horca. The Winesider fornisce anche il servizio reale, anche i dati relativi alle vendite e alla rotazione dei prodotti contribuendo ad aumentare la marginalità, e ha appena inaugurato un altro servizio per aiutare il settore della ristorazione.

Per supportare i partner è stata creata una piattaforma e-commerce dove i clienti finali possono acquistare la bottiglia degustata al tavolo con un 5% di sconto, grazie a un codice. «Lo stesso sconto viene riconosciuto contemporaneamente anche al ristoratore. Un incentivo per brindare insieme alla fine della quarantena», commenta il ceo.

—Luisanna Benfatto

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A SALERNO CON INVITALITÀ

Conservare di pomodoro e legumi, investiti 47 mln

Un investimento di 47,4 milioni di euro destinato a potenziare la produzione di conserve di pomodoro e introdurre nuove linee per la produzione di legumi vedrà protagoniste sei aziende agroalimentari della provincia di Salerno — Alfonso Sellitto, Con.Sar, Di Leo Nobile, La Torre, Calipso e De Clemente Conserve — che agiscono in rete per migliorare l'offerta ed essere più competitive sui mercati.

L'operazione di rilancio avviene con il supporto di Invitalia che ha concesso 23,7 milioni di contributo a fondo perduto attraverso il Contratto di sviluppo, che prevede anche un cofinanziamento di 10,9 milioni da parte della Regione Campania che ha firmato un apposito accordo con il ministero dello Sviluppo economico. Il piano di crescita e innovazione 4,0 coinvolge, attraverso l'installazione di nuovi impianti e macchinari, tre stabilimenti a Mercurio San Severino e altri tre a Fisciano, Castel San Giorgio e Sant'Egidio del Monte Albino.

È anche previsto un progetto di ricerca e sviluppo, con spese per 2,4 milioni sullo sfondo 47,4 milioni, per la produzione di un nuovo prodotto a base di pomodoro di alta qualità e a minor impatto ambientale, caratterizzato da un elevato valore nutrizionale, da utilizzare in particolare nel settore del baby food e nella ristorazione d'eccezione.

—E. Sg.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Contadini in Brasile foto da <https://marianna06.typepad.com>

Gioie e dolori dei piccoli contadini

●●

Con la chiusura dei mercati, fino al 4 maggio, molti contadini hanno continuato a fare affari con le consegne a domicilio.

MARTA GATTI

«**S**iamo abituati alle crisi, questa è una delle tante». Francesco ha continuato a portare al pascolo il suo gregge di pecore anche durante il periodo di confinamento. «Essere piccoli contadini vuol dire saper trovare sempre soluzioni nuove per sopravvivere» il giovane pastore sardo ne è convinto. Nella cosiddetta «Fase 1» molti piccoli agricoltori hanno rivoltato le loro abitudini per affrontare le difficoltà.

Le strategie di sopravvivenza delle piccole aziende durante e dopo il lockdown. Nella difficoltà c'è chi si è organizzato con strategie molto innovative

●●

Per molte aziende, dopo le fatiche del porta a porta, la richiesta dei prodotti da parte dei Gas è aumentata.

Mercati vietati, agriturismi e ristoranti chiusi, fattorie didattiche e asili senza bambini. Le piccole aziende multifunzionali si sono ritrovate, in molti casi, senza entrate collaterali. «Ci siamo concentrati sulle attività della campagna» dicono in molti. Le misure di contenimento del virus hanno sospeso i mercati all'aperto in molte città. La riapertura, dopo il 4 maggio, è stata graduale, con un numero limitato di bancarelle e quindi di produttori. La chiusura dei mercati ha penalizzato soprattutto la vendita diretta dei freschi ma anche l'apicoltura ne ha risentito. E chi aveva tenuto aperto il punto vendita in cascina si è trovato senza clienti. A raccontarlo è Francesco Panella, apicoltore di Novi Ligure e membro del Consorzio Nazionale Apicoltori (Conapi). **LA SOLUZIONE ADOTTATA DA MOLTI** è stata la consegna a domicilio. Claudio Pozzi, presidente di WWOOF Italia e coordinatore di Rete Semi Rurali, ha raccolto testimonianze in questi mesi: «Chi era già organizzato per la consegna domicilio o si è adattato velocemente, ha au-

mentato vertiginosamente il volume delle vendite».

La vendita porta a porta, però, ha previsto più lavoro: «Un conto è fare due o tre mercati a settimana, diverso è servire le stesse persone a casa loro», a dirlo è Fabrizio Garbarino, contadino piemontese, allevatore di capre, produttore della Robiola di Roccaverano DOP e presidente dell'Associazione Rurale Italiana (ARI). Anche Andrea Bajardi, apicoltore e coltivatore di piccoli frutti, in provincia di Alessandria, ha deciso di puntare sulle consegne a domicilio: «Bisogna sapersi promuovere sui social». La Cascina Raglio di Luna, che gestisce con la moglie, ha chiuso l'asilo e le attività di fattoria didattica, concentrandosi su produzione e distribuzione.

RIORGANIZZARSI COMPORTA FATICA. «All'inizio è stata una botta. Eravamo abituati alla raccolta la mattina prestissimo e all'invio della verdura destinata al mercato, adesso, dopo la raccolta, si consegna». A raccontarne la sua esperienza è Carmen, dell'azienda di agricoltura rigenerativa La Vitalba, che produce ortaggi nel Parco Agricolo Sud, a Milano. L'azienda è passata da 15 a 50 consegne settimanali.

Anche per chi si rivolgeva ai gruppi di acquisto solidale (GAS) il periodo di avviamento è stato difficile: la gente aveva paura e non poteva uscire di casa. «Ora consegniamo ad un referente che poi distribuisce alle famiglie», racconta Renata Lovati dell'azienda agricola e agrituristica Cascina Isola Maria, nel Parco Agricolo Sud Milano. Il piccolo agriturismo ha riaperto solo il 3 di giugno, prima l'attività si è concentrata, non senza difficoltà, sulla consegna porta a porta. La fatica ha dato i suoi frutti: la richiesta di prodotti è in crescita. «Abbiamo visto premiato il lavoro di anni» aggiunge. Secondo Renata l'emergenza ci ha aperto gli occhi sul ruolo dell'agricoltura, anche di quella periurbana. Gli ordini continuano ad essere tanti. È stato il passa parola tra amici, vicini e parenti a coinvolgere anche chi non faceva parte dei GAS.

CHI TRASFORMA I PRODOTTI HA DOVUTO cambiare ritmo durante il lockdown. «Abbiamo ritardato la produzione di formaggio» spiega Fabri-

zio Garbarino, dell'azienda agricola cooperativa La Mascia. «Chi aveva già cominciato a produrre non riusciva vendere, molti hanno dovuto buttare i formaggi freschi, altri si sono convertiti a produzioni diverse». Francesco, invece, conferisce il latte delle sue pecore ad una cooperativa. La vendita diretta dei suoi formaggi si è quasi azzerata. Sono stati penalizzati dalle misure anti Covid-19 soprattutto gli allevatori che si rivolgevano alla ristorazione o al settore turistico.

Nino Quaranta, contadino 60enne, lavora nella Piana di Gioia Tauro, in Calabria. Ha dovuto mettere temporaneamente nel cassetto il progetto di creazione di una nuova cooperativa *Della terra: contadinanza necessaria*. Nino è imprenditore agricolo e coltiva un po' di tutto. Produce olio, ortaggi estivi, arance e clementine. Si batte in prima persona contro mafie e sfruttamento dei braccianti. Dei due ragazzi assunti uno è originario del Senegal, è entrato nella sua azienda grazie al progetto *Spartacus*. All'inizio dell'emergenza ha sospeso il lavoro nei campi, per evitare il contagio: «Non me la sentivo di rischiare».

MOLTO SI È PARLATO DELLA MANCANZA di manodopera nelle campagne. Anche le piccole realtà si sono trovate senza l'aiuto necessario. Carmen con la chiusura della Lombardia, a marzo, ha perso due dipendenti, che si trovavano in altre regioni. «Sono stati sospesi anche i tirocini quindi abbiamo dovuto ricorrere ai familiari».

La resilienza e il senso di comunità hanno giocato a favore dei contadini. Essere piccoli ha permesso di riorganizzarsi, adattandosi ai cambiamenti e trovando soluzioni innovative: dai mini-gruppi di acquisto alle consegne di vicinato.

INTORNO AI PICCOLI PRODUTTORI si è stretta una comunità. «Nel momento del bisogno la produzione di formaggio è stata riassorbita dai GAS» sottolinea Fabrizio Garbarino, che ha sentito una grandissima solidarietà, dalle istituzioni e dalle singole persone. Si sono create anche reti di produttori, come racconta Carmen: «Il cambio di stagione è stato difficile: avevamo un esubero di alcuni prodotti e la

manca di altri. Così è nata l'idea di una rete di mutuo aiuto per lo scambio di prodotti in eccesso». Lo stesso ha fatto Renata di Cascina Isola Maria proponendo ai GAS anche prodotti di altre aziende. «È stato un modo per aiutare altri a farsi conoscere». Renata ne è convinta: la solidarietà ha permesso di affrontare l'emergenza. Si ritiene fortunata perché la sua azienda fa parte del Distretto di economia solidale del Parco Agricolo Sud Milano, costruito su una rete di aziende e gruppi di acquisto. «Siamo riusciti a riorganizzarci perché operiamo in rete» conferma Nino Quaranta che vende a GAS e botteghe.

DA NORD A SUD IL MECCANISMO è lo stesso: il contatto diretto con il consumatore. Secondo Carmen i cittadini sono cambiati durante il confinamento: hanno rallentato i tempi, si sono dimostrati più comprensivi, hanno cercato legami di prossimità e si sono offerti come volontari per il lavoro agricolo. Il desiderio di cibo sano e la voglia di evitare le lunghe code hanno spinto molti consumatori ad avvicinarsi ai produttori. WWOOF Italia, come racconta Claudio, ha percepito il desiderio di cambiare vita tra chi vive in città: «Aiutiamo chi vuole lasciare il lavoro e chi lo ha perso a trovare opportunità in agricoltura».

GLI ABITANTI DELLE CITTÀ, chiusi in piccoli appartamenti durante il lockdown, hanno sognato, almeno una volta, di vivere in campagna. Le aree rurali, però, fanno i conti con lo spopolamento e con servizi scarsi. Il punto dolente per molti contadini è stata la didattica a distanza: un unico computer da condividere, una linea internet a singhiozzo. Non tutti la pensano così, per Andrea Bajardi è diventata un'opportunità: «Sono professore di scienze e ho fatto lezione dal mio apiario».

Affrontare cambiamenti è la normalità per chi vive della campagna. Il nostro lavoro è sempre più difficile. Le api sono un termometro dell'ambiente» sottolinea Francesco Panella, apicoltore: «Negli anni ho imparato a fuggire dai pesticidi per salvare le mie api». Riduzione della biodiversità, impoverimento dei suoli e cambiamenti climatici: sono queste le sfide quotidiane.

— segue dalla prima —

Slow Food Le buone tecniche agroecologiche contro la Xylella

FRANCESCO SOTTILE

Il mondo agricolo pugliese, in particolare quello dell'olivicoltura ultrascalare dell'Alto Salento, non si è rassegnato all'abbattimento degli alberi che hanno accompagnato generazioni e generazioni di agricoltori. Non si rassegna a pensare che quel paesaggio agrario tradizionale possa

in qualche modo cedere il passo alle colture alternative che non più troppo timidamente vengono da più parti proposte, in barba a qualsiasi vocazione ambientale, rispetto delle tradizioni e dei paesaggi.

Nelle ultime settimane la protesta degli olivicoltori si è fatta più forte. Da quando l'emergenza fitosanitaria è esplosa: tutta l'area olivicola coinvolta è stata suddivisa in zone ben delimitate in funzione della diffusione e della necessità di contenimento della malattia. La zona infetta, più a sud, quella considerata ormai perduta in cui non c'è più alcun obbligo per gli agricoltori. È l'area in cui vediamo più diffusa l'esperienza con il pro-

colto «Scorticchini» con numerose decine di ettari di oliveti ammalati ma resistenti, impianti ritornati alla produzione di olive e di olio.

Nella zona di contenimento, costantemente monitorata, ci sono regole rigide: nel caso in cui vengano individuate piante infette bisogna seguire protocolli specifici per eradicare quelle piante più altre nel raggio di una determinata distanza. Questa è la zona che separa l'area infetta da quella cuscinetto che è un'ulteriore fascia di controllo e monitoraggio che rassicura a oggi buona parte dell'olivicoltura della provincia di Bari e più a nord.

La Regione Puglia ha recen-

temente emanato un nuovo dispositivo che razionalizza tutte le delimitazioni sanando una stranezza che ha tenuto in forte allarme moltissimi olivicoltori. Una buona fetta dell'Alto Salento, infatti, è stata definita per lungo tempo area «ex-contenimento», una delimitazione mai riconosciuta valida dalle norme europee e non contemplata se non da disposizioni regionali. In quest'area, che a rigore invece sarebbe ricaduta nella parte infetta, sono state applicate le norme del contenimento, quindi imposte tutte le azioni agronomiche a carico del suolo e il taglio di piante sintomatiche o, comunque, ammalate. Questa autonoma decisio-

ne della Regione Puglia ha finito per lasciare inermi gli agricoltori di fronte a interventi di ruspe che hanno eseguito ordini di abbattimento di alberi, ammalati sì, ma vivi e produttivi, alberi che hanno assistito al mutare delle generazioni, che hanno visto passare guerre mondiali. Ma che non hanno resistito agli interventi risolutivi dell'uomo che, tuttavia, dopo innumerevoli anni non sembra essere riuscito a contenere così efficacemente la diffusione del batterio.

Se da un lato bisogna sostenere l'attività di ricerca delle resistenze soprattutto nell'ambito della biodiversità regionale, la convivenza appare al momento l'unica strada, attraverso

un misto di protocolli di contenimento e di tecniche agroecologiche che non trascurino tutto ciò che può farsi per il controllo della spatacchia, il vettore che porta in giro il batterio. Tutti devono remare nella stessa direzione, soprattutto le istituzioni di ogni ambito. E gli agricoltori, che hanno chiesto un impegno alle istituzioni, devono attivarsi anche loro con ogni sforzo per sostenere la battaglia affinché si possa tramandare alle future generazioni questo spaccato di olivicoltura ultrascalare, un misto di fascino antico che ha regalato al nostro Paese paesaggi densi di storia, di agricoltura, di turismo, di ricchezza culturale.

Lo rivela la piattaforma online Indeed. Boom della ricerca con parole chiave: raccolta frutta

Ora è caccia al lavoro nei campi

Oltre 40 mila italiani pronti a lavorare subito in campagna

DI ARTURO CENTOFANTI

Cresce la ricerca di lavoro in campagna, specialmente per la raccolta di frutta. In Italia, nel solo mese di maggio, ad andare per la maggiore tra chi ha provato a cercare una occupazione, sono state le parole chiave come «raccolta frutta» (+1.742%), «lavoro agricolo» (+1.035%), «operai raccolta» (+824%), tutte in crescita rispetto allo scorso anno. Nel periodo di emergenza coronavirus, in aumento anche ricerche di termini come «tutti i lavori» (+490%) e «lavoro subito» (+325%); segnale che indica che la ricerca di lavoro non può essere procrastinata, spingendo le persone a prendere in considerazione anche occupazioni in ambiti diversi da quelli della propria professione. Oltre 40mila italiani hanno aggiunto al proprio curriculum il tag #disponibile-immediatamente. È quanto riscontrato da Inde-



ed, piattaforma per la ricerca e offerta di lavoro online con base in Irlanda e operativa anche in Italia. «L'incremento delle ricerche di lavoro in ambito agricolo è un trend che abbiamo riscontrato anche in altri paesi, come nel Regno Unito per esempio; le persone, infatti, cercano lavoro nei settori che

sono sempre operativi», spiega a ItaliaOggi, **Dario D'Odorico**, senior director di **Indeed**. Le richieste di lavoro agricolo hanno riguardato prevalentemente la raccolta della frutta, visto il periodo nel quale si è verificata la quarantena. «Con le limitazioni di movimento, gli agricoltori e i produttori ali-

mentari hanno avuto maggiori difficoltà a ricoprire alcuni ruoli, per esempio quelli legati alla raccolta dei frutti. Questo ha fornito nei mesi scorsi e fornisce ancora oggi un'opportunità per i lavoratori in cerca di lavoro nell'immediato», continua D'Odorico. Tuttavia, dedicarsi all'attività in campagna potrebbe essere un fenomeno non destinato a durare. «In chi cerca lavoro c'è la speranza che, non appena le economie di tutta Europa inizieranno a ripartire, vedremo ancora più aperture in altri settori, come ad esempio nel turismo e nel settore del food service», conclude D'Odorico. Oltre ad una rinnovata attenzione verso l'agricoltura, dall'analisi emerge che le ricerche relative al lavoro a distanza continuano a giocare un ruolo chiave per gli italiani; termini come «smart working» sono in crescita del 10,3% rispetto allo scorso anno.

© Riproduzione riservata

Agricoltura romagnola senza scudo

Salvare l'agricoltura romagnola in crisi, non tanto per l'emergenza Covid quanto per il meteo. E quanto chiedono in una lettera ai parlamentari locali le organizzazioni di produttori e centrali cooperative, in quanto senza provvedimenti immediati sono a rischio 300 mila giornate di lavoro in tutta l'Emilia-Romagna. Nella lettera si sottolinea la situazione in cui versa l'agricoltura romagnola dopo la calamità che l'hanno interessata in questi ultimi mesi, quando le aziende per le «restrizioni imposte all'emergenza Covid-19 non hanno fatto in tempo ad assicurarsi». Più nello specifico, si legge: «Tra le condizioni dei contratti di polizza è previsto che la copertura assicurativa scatti dopo 12 giorni dalla stipu-



la della stessa», e la stima è «che meno del 20% delle aziende frutticole regionali sia riuscita ad assicurarsi in tempo» contro il gelo. Nella lettera vengono messi nero su bianco i danni subiti dalla filiera agroalimentare a causa dei «ripetuti abbassamenti notturni della temperatura, con punte minime fino a meno 5-6 gradi centigradi dal 24 marzo al 4 aprile scorsi». Eventi che hanno interessato «48 mila ettari di frutteti ad alta specializzazione produttiva, con perdite che arrivano al 90% del raccolto previsto per quest'anno nel caso delle albicocche, 9mila imprese agricole colpite e una stima provvisoria dei danni che nelle previsioni supera i 400 milioni di euro. La frutticoltura in regione è a rischio di vita con conseguenti gravi perdite di ricchezza per tutti» e con «un danno occupazionale incalcolabile per l'Emilia-Romagna». Per questo, concludono i produttori nella lettera, «contingenze così straordinariamente pesanti ci richiamano a sforzi comuni a sostegno di un settore così importante e strategico per l'economia della nostra Regione».

© Riproduzione riservata

Vini siciliani sulla graticola

Braccio di ferro rinviato sine die tra **Consorzio Doc Sicilia**, ministero delle Politiche agricole e **Igt Terre Siciliane**, da una parte, e **Duca di Salaparuta** (gruppo Ilva) dall'altra. Il Consiglio di Stato, causa Covid-19, ha rinviato l'udienza fissata per il 28 maggio scorso per dirimere una questione vitale per il vino siciliano. Deve decidere se riportare in etichetta i nomi dei vitigni Grillo e Nero d'Avola solo per la Doc Sicilia ed escluderli per l'Igt Terre Siciliane. Duca di Salaparuta era riuscita con la pronuncia del Tar Lazio a infrangere il divieto, ma il Consiglio di Stato ha concesso la sospensione in attesa del pronunciamento di appello. Quindi si va avanti con il divieto di indicare i vitigni negli Igt. Tutto ok? No. Ad agosto parte la vendemmia in Sicilia e i produttori potrebbero trovarsi spiazzati da una sentenza favorevole a Duca di Salaparuta.

Emanuele Scarci

Tabacco, patto da 500 mln

Firmato l'accordo del tabacco per il raccolto 2020. Lo annunciano **Philip Morris Italia** e l'**Organizzazione Nazionale Tabacco Italia**. L'intesa prevede investimenti fino a 500 mln di euro complessivi in 5 anni da parte di pmi sulla filiera tabacchicola italiana. È il più alto investimento nel settore di un'azienda privata, per l'acquisto di tabacco in foglia italiano; questa filiera conta oltre 50 mila addetti nelle fasi di coltivazione e trasformazione primaria. Confermati, in alcuni casi al rialzo, tutti gli impegni di acquisto e assistenza ai produttori. Attivato anche un contributo di sostenibilità aggiuntivo sul tabacco consegnato nel 2019. Per il 2020 sulle varietà Flue Cured Virginia (FCV) e Burley, si conferma il contributo di sostenibilità, cioè un pagamento aggiuntivo sui volumi di tabacco consegnato erogato ai coltivatori, in ragione degli impegni che assumono sulla sostenibilità.

POLTRONE IN ERBA

SECONDO MANDATO PER ANNA CANE alla guida degli imprenditori di settore del gruppo olio di oliva di **Assitol**, l'associazione dell'industria olearia aderente a **Confindustria**. Accanto ad Anna Cane, manager della storica azienda

Carapelli Firenze, conferma nel ruolo di vicepresidente per **Riccardo Casetta**, amministratore di **Biolevante**, azienda olearia di **Andria**. Vicepresidenti di nuova nomina sono invece **Dora Desantis**, responsabile del controllo qualità di **Agride**, azienda olearia di **Bitonto**, e **Mario Rocchi**, titolare dell'oleificio **RM**, operante a **Lucca**. assitol@assitol.it

SONIA RICCI, COMMISSARIO DEI CONSORZI DI BONIFICA della provincia di Latina, è stata eletta presidente di **Anbi Lazio**, l'associazione nazionale consorzi di gestione e tutela del territorio e acque irrigue. Ricci succede alla dimissionaria **Luciana Selmi**, commissario dei Consorzi delle pro-

vince di **Rieti** e **Viterbo**. Vicepresidente è **Stefania Ruffo**, commissaria ai Consorzi della provincia di **Frosinone**. Direttore è **Andrea Renna** segreteria@anbilazio.com

NASCE LA FONDAZIONE CARTA ETICA del packaging e presidente è la piacentina **Anna Paola Cavanna**, già alla guida dell'Istituto Italiano Imballaggio e vicepresidente dell'associazione di industriali di **Piacenza**. Del Consiglio

di Amministrazione della fondazione fanno parte come vicepresidenti **Michele Amigoni** (**Barilla**) e **Ciro Sinagra** (**Laminazione Sottile**), e **Chiara Faenza** (**Coopitalia**) e **Antonio Feola** (**Unionfood**). Alla direzione operativa **Francesco Legrenzi**, direttore Istituto Italiano Imballaggio. istitutoimballaggio.it

ROBERTO DI DOMENICO è il nuovo presidente della sezione agroalimentare di **Confindustria Chieti Pescara**. Di Domenico, titolare dell'azienda **Spiedi**, succede a **Marco Camplone**, che resta nel consiglio direttivo di cui ne fan-



no parte anche la vice presidente **Stefania Bosco** (**Storiche cantine Bosco Nestore**) oltre a **Giuseppe Carulli** (**GE.gel.**), **Giancarlo**

D'Annibale (**Rustichella d'Abruzzo**), **Nicola D'Auria** (**D'Auria Distillerie & Energia**), **Carmine Falcone** (**Pescaradole**), **Enrico Saquella** (**Saquella 1856**), **Giacinto Tenaglia** (**Geldi**) e **Cinzia Turli** (**D. Lazzaroni e C.**). info@confindustriaclpe.it

GIORGIO MARIA BERGESIO rieletto presidente del Consorzio per la tutela e valorizzazione del porro di **Cervere** (Cn). Dirigente d'azienda, senatore, 56 anni di **Bra** (Cn), **Bergesio** è stato confermato per acclamazione con tutto il direttivo uscente che è composto dal vicepresidente **Bruno Maccagno** e dai consiglieri **Pier Giorgio Barge**, **Silvio Bosio**, **Paolo Costantino**, **Bruno Mattiauda**, **Flavio Milano**, **Silvio Monasterolo**, **Antonio Rinero** e **Susanna Testa**. consorzio@porro-cervere.cn.it

© Riproduzione riservata

L'alleanza con il museo

Arte e tecnologia: con il Maxxi sviluppati tre progetti

Tre progetti segnano l'alleanza tra arte e tecnologia: è il rapporto pluriennale di Engineering con il Maxxi, il museo di arte contemporanea di Roma. Jack Contemporary Arts Tv è la prima web tv internazionale in questo campo gestita direttamente da musei e istituzioni dedicati alla creatività di oggi con dirette streaming, commenti degli utenti, contributi di art blogger e una sezione

dedicata a video in lingua dei segni. Virtual Maxxi è un'esperienza immersiva che ha portato il visitatore a scoprire alcuni dei modelli presenti nelle collezioni di architettura del museo ma non esposti. Il Chatbot del Maxxi è una guida robotica con intelligenza artificiale che interagisce con i visitatori: un dialogo che porta alla scoperta dell'edificio di Zaha Hadid e della raccolta.

La presenza nel sociale

Sport, musica, carceri, quartieri: interventi a 360 gradi

Molti gli interventi nel sociale di Engineering. Il Gruppo è sponsor ufficiale dei Diavoli Rossi, una squadra di rugby (all'interno del Rugby Varese) formata da atleti di nazionalità diverse e richiedenti asilo. Con il carcere di Venezia è stato sostenuto un progetto di «seconda vita» dei materiali, promosso dalla Cooperativa Alice: i pannelli in Pvc utilizzati dal Gruppo durante eventi, seminari e fiere sono

stati lavorati dai detenuti che li hanno trasformati in shopper, borse e altri articoli eco-friendly. Engineering è sponsor di Epsy, la European Spirit of Youth Orchestra formata da ragazzi e ragazze tra i 12 e i 20 anni di tutto il Continente. Il Gruppo, inoltre, si è impegnato nella riqualificazione a Napoli dell'area attorno alla stazione Granturco della circumvesuviana.



ILLUSTRAZIONE DI RISERVATA - ILLUSTRAZIONE

L'intervista

De Masi: da casa siamo produttivi tanto quanto la Germania

di Isidoro Trovato

Domenico De Masi studia le dinamiche del lavoro da remoto dal 1993 ma non avrebbe mai immaginato che oggi l'Italia, in meno di tre mesi di lockdown, si è trasformata nel paese in cui quasi otto milioni di persone lavorano in smartworking. «Inimmaginabile — concorda De Masi —. Siamo passati da circa 570 mila persone di inizio marzo agli otto milioni odierni. E tutto grazie a un pipistrello cinese. Siamo di fronte al più grande esperimento sociale mai realizzato, il rammarico è di esserci arrivati di corsa, senza esperienza e solo grazie a una pandemia. Sarebbe stato meglio sperimentare dinamiche lavorative, sociali e produttive in tempi di pace e non di guerra».

Il risultato però è stato miracolosamente positivo. «Assolutamente. Per il dipendente c'è una migliore gestione della vita familiare, minore ansia da prestazione,



Sociologo Domenico De Masi

Ma i capi azienda non sono preparati: vogliono la gente in ufficio

La storia

di **Peppe Aquaro**

Quattro sensori nei campi Ora proteggo il mio vino

Anselmet, in Val d'Aosta: ridotti i trattamenti e l'uso dell'acqua

Piccole storie di sana invidia tra vignaioli. A poco meno di mille metri d'altitudine. Siamo in Val d'Aosta, a Vercy, una frazione di Villeneuve, nel regno della maison Anselmet, dinastia di viticoltori da tre generazioni. Da papà Renato a suo figlio Giorgio - attuale patron dei 14 ettari, distribuiti fra pendenze naturali e frazionamenti a Chambave e Avise - fino ai nipoti, in età giusta per lavorare in azienda.

L'invidia? È tutta in quella «scatoletta» che il 54enne Giorgio maneggia da un paio d'anni. Da quando nella sua vigna è entrata l'agricoltura di precisione. «Prima era sempre un gran bestemmiare, inveendo contro ogni tipo di condizione meteo: pioggia, vento, grandine e troppo sole». E adesso? «Mi osservano i vicini, i miei colleghi, attraverso i filari, chiedendosi come mai loro siano già al terzo

trattamento in vigna, mentre io qui sono ancora fermo al primo», risponde il vignaiolo 2.0, per il quale l'incontro con i cervellini di Engineering si è rivelato la svolta della vita.

«Mi hanno cercato un paio d'anni fa, dicendomi che, se avessi posizionato un sensore in quel punto ed una antenna in un altro, avrei migliorato la qualità della vendemmia e del vino», racconta Anselmet - a due passi dalla «scatoletta» sistemata vicino ad un grappolo d'uva - anticipando la domanda: «A che cosa serve? È uno dei quattro sensori attraverso il quale mi arrivano i dati sulla temperatura dell'uva, il livello di fioritura della vite e altre importantissime informazioni, tutte inviate, successivamente, nel sistema: il computer del mio studio».

Gli altri due sensori sono collocati sottoterra, rispettivamente a 25 e 50 centimetri, mentre il quarto è posto in al-

to per misurare la temperatura e la qualità dell'aria, oltre ad un dato imprescindibile per un viticoltore: il punto di rugiada: «In caso siccità, si può venire a sapere quali sono le zone maggiormente umide del vigneto; così come è possibile gestire l'erogazione dell'acqua, risparmiandola: quest'anno, infatti, effettueremo una sola irrigazione, nella seconda metà di luglio, in pieno periodo di fogliazione».

Naturalmente, per la vendemmia c'è ancora tempo ma

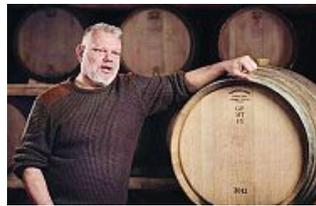
Agricoltore di precisione
Giorgio Anselmet nella sua cantina.

Sperimenta il sistema di Engineering da un paio d'anni con ottimi risultati. «Mi indica tra l'altro un dato fondamentale: il punto di rugiada»

il bello di possedere già dei dati sicuri, precisi e in tempo reale (compresi di variabili: anche queste calcolate dal «cervellone») farà sì che nella vigna degli Anselmet anche quest'anno sarà eseguito il 50% in meno dei trattamenti, e l'uva sarà più pulita e facile da lavorare.

Ma soprattutto sarà ridotto l'impatto ambientale. L'ideale per le 90 mila bottiglie di vino. L'altra costante della maison, il cui fiore al-

l'occhiello, quel «Le Prisonnier» vinificato in purezza, se parlasse, dovrebbe ringraziare la lungimiranza di Giorgio, il suo creatore, entrato di diritto nel club del 2%, dei pochi (purtroppo) ma buoni. Ci riferiamo alla superficie agricola italiana, dove robot e sensori per l'agricoltura di precisione sono di casa. © RIPRODUZIONE RISERVATA



L'oggetto

● Il rilevatore di temperatura e umidità è collegato ai due sensori posizionati



sottoterra, alla profondità di 25 e 30 centimetri. Questo strumento, dotato di display, indica se e quando poter irrigare il terreno.

azzerramento del pendolarismo, aumento della produttività è stimato del 15/20%, in pratica raggiungiamo la percentuale produttiva della Germania. Si azzerano il gender gap e si trattengono i giovani talenti».

Lo smart working è vantaggioso anche per le aziende?

«Hanno tutto da guadagnare: risparmiano energia, mensa, riscaldamento. Meno assenteismo e più produttività».

Quindi lavoro da remoto per sempre?

«Non ci giurerei. I capi azienda non sono preparati a gestire da remoto: vogliono vedere i loro polli da batteria in azione. Dopo la pandemia assisteremo a un tiro alla fune tra manager che chiedono il ripristino delle condizioni precedenti e lavoratori che reclamano flessibilità».

E questa esperienza non ci lascerà nulla?

«Ci lascerà molto: per la prima volta da un secolo a questa parte il cambiamento del lavoro ha modificato il nostro modo di vivere. Nessuno potrà più dire che non è produttivo lavorare da casa. Adesso sappiamo che è possibile, toccherà fare uno sforzo in modo che non resti solo un esperimento».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Se gli ortaggi non nascono dalla terra

Dagli edifici industriali dismessi ai tetti degli edifici, ovunque stanno crescendo le produzioni «fuori suolo». Il paese leader è l'Olanda, con il 60 per cento di colture idroponiche

FRANCESCO BILOTTA

Si può coltivare facendo a meno di quel complesso ecosistema che è il suolo? Si possono «allevare» piante senza ricorrere alle sostanze nutritive presenti nel terreno? E ancora: possiamo fare a meno del Sole per l'attività fotosintetica delle piante? Coltivare vegetali senza terreno e senza Sole è possibile all'interno di impianti artificiali a ciclo chiuso. Si tratta delle colture idroponiche. Al posto del terreno agrario si utilizza un substrato su cui le piante affondano le radici tenute a contatto con una soluzione contenente gli elementi nutritivi, mentre migliaia di lampadine Led forniscono per tutto l'anno una luce artificiale per la fotosintesi. Si fa credere alla pianta che sia sempre primavera.

LE COLTIVAZIONI FUORI SUOLO VENGONO sperimentate anche sulla stazione spaziale. Si parla con grande disinvoltura di sistemi agricoli spaziali, ipotizzando coltivazioni idroponiche su altri pianeti. Qualcuno è arrivato a domandarsi se sarà possibile coltivare gli ulivi su Marte, a dimostrazione della grande capacità che hanno gli esseri umani di immaginare soluzioni avveniristiche anche nel corso di una pandemia. L'agricoltura senza terra si è sviluppata negli ultimi anni in diversi paesi, generando grandi aspettative e, nello stesso tempo, perplessità e preoccupazioni. L'introduzione di nuove tecnologie, soprattutto nella produzione di cibo, riveste una grande importanza, ma il problema è sempre quello di comprendere quali sono i vantaggi e quali le conseguenze per il pianeta. Entriamo nel merito delle coltivazioni fuori suolo, individuando le potenzialità, i problemi di gestione, le ricadute sull'ambiente. Esempi di coltivazioni senza terra ci arrivano dal passato: i giardini pensili di Babilonia, le isole galleggianti costituite da materiali organici, create dagli Aztechi sul lago Titicaca per coltivare vegetali, sono simili per tecnica alle attuali coltivazioni idroponiche.

LE COLTIVAZIONI IN AMBIENTE PROTETTO (serre) si sono sviluppate a partire dai primi anni '60 in Olanda e in Gran Bretagna per la coltivazione di fiori e piante ornamentali e, successivamente, di prodotti orticoli. Se lo scopo iniziale era quello di proteggere le piante dalle condizioni climatiche avverse (basse temperature, vento, grandine), in seguito si ricorre alle serre per accorciare il ciclo vitale dei vegetali e avere la disponibilità dei prodotti per gran parte dell'anno. Da questo momento inizia l'epoca dei «fuori stagione» per pomodori, zucchine, peperoni, melanzane, fragole. L'avvento delle materie plastiche e l'impiego dei film plastici come copertura al posto del vetro, con una diminuzione dei costi d'impianto, ha determinato una ulteriore espansione delle colture protette anche in zone di agricoltura povera. Ma negli ultimi 10 anni si è andati oltre, introducendo in ambiente protetto le coltivazioni fuori suolo, con una ulteriore «forzatura» nella produzione di ortaggi per averli disponibili 12 mesi all'anno. Se

nelle coltivazioni tradizionali è il suolo, con le sue caratteristiche chimico-fisiche e la sua materia organica, a determinare la qualità della produzione e le proprietà organolettiche dei vegetali, nelle produzioni fuori suolo sono le soluzioni nutritive che vengono somministrate alle piante a determinare la qualità del prodotto. La gestione della soluzione nutritiva è l'aspetto più complesso nelle colture senza suolo. Siamo in presenza di una produzione in cui gli alchimisti preparano con processi di sintesi industriale le soluzioni nutritive necessarie alla crescita delle piante. Se la soluzione nutritiva viene riutilizzata, dopo essere stata integrata, si parla di ciclo chiuso, mentre se viene eliminata all'esterno dell'impianto si parla di ciclo aperto. L'illuminazione artificiale e il riscaldamento degli ambienti sono le altre due condizioni per arrivare ad avere il «prodotto finito».

L'OLANDA È IL PAESE IN CUI le produzioni fuori suolo sono più diffuse, rappresentando quasi il 60% delle superfici protette, e il pomodoro la fa da padrone. I due terzi dei pomodori olandesi finiscono in Germania, ma anche l'Italia ne importa ogni anno qualche migliaio di tonnellate. Sono circa 2000 gli ettari delle coltivazioni fuori suolo in Italia e rappresentano circa il 5% delle colture protette.

LA SICILIA HA LE MAGGIORI PRODUZIONI con questa tecnica, soprattutto per il pomodoro nelle varietà ciliegino e datterino. Anche le fragole sono ben rappresentate nel fuori suolo. Il fuori suolo praticato dove non c'è disponibilità di terreno o in aree industriali dismesse può contribuire alla produzione di cibo. In alcune grandi città, con la tecnica della coltivazione idroponica, sono stati utilizzati per la coltivazione di ortaggi i vecchi capannoni dismessi e i tetti di edifici (Urban Farming). Siamo lontani dagli orti urbani tradizionali che favoriscono la biodiversità ed esprimono una esigenza di socialità all'interno di un progetto di comunità, ma produrre pomodori e fragole nella desolazione di un'area industriale dismessa è una pratica che comunque va incoraggiata.

LA FAO HA PIÙ VOLTE sottolineato l'importanza delle Urban Farming, anche in considerazione del fatto che nel 2030 il 60% della popolazione mondiale vivrà nelle città. Con la stessa tecnica si possono creare piccoli orti domestici. L'Ikea ha pensato bene di mettere in commercio un kit per una coltivazione idroponica in casa. Le Università di Bologna e Firenze, in occasione dell'Urbanfarm 2019 tenuto a Pordenone, hanno proposto sistemi innovativi di agricoltura urbana per riqualificare alcuni siti nelle città di Bologna, Belluno e Conegliano Veneto. Tuttavia, sono numerosi gli elementi che pesano sulle coltivazioni idroponiche: gli elevati investimenti che essi richiedono, i notevoli costi gestionali, le complesse tecniche per il funzio-



Una serra per coltivazioni idroponiche in Olanda

namento degli impianti, la produzione standardizzata con caratteristiche organolettiche non sempre soddisfacenti. Inoltre, sono sempre più numerosi i consumatori che richiedono prodotti più «naturali» e accettano con difficoltà questo tipo di produzione. Le società di certificazione biologica non riconoscono le colture fuori suolo. Per l'agricoltura biologica il suolo è considerato un fattore essenziale e i regolamenti che ne definiscono le norme affermano che «la produzione biologica vegetale deve contribuire a mantenere e potenziare la fertilità del suolo e le piante devono essere nutrite dall'ecosistema del suolo».

INSOMMA, NON SI PUÒ COLTIVARE fuori suolo e fare prodotti biologici. Il dibattito è molto acceso nei paesi dove sono più estese le coltivazioni idroponiche (Olanda, Germania, Canada) con i coltivatori idroponici che sottolineano la sostenibilità ambientale della tecnica, il notevole risparmio di acqua e l'uso limitato di agrofitocidi. Sappiamo che l'attuale sistema di produzione del cibo contribuisce in modo determinante agli squilibri ambientali, ma per risolvere i nostri problemi non possiamo far ricorso ai sistemi agricoli di altri pianeti. In ogni caso, dobbiamo impedire di trasformare la Terra in un ambiente simile a Marte.

OSSERVATORIO ITALIA

PLASTIC FREE
Confezioni a Misura d'ambiente



Via la plastica dalle confezioni, sostituita da materiali compostabili come il Mater-Bi. A prendere l'iniziativa (prima in assoluto) è stata Misura, che ha eliminato due milioni e mezzo di confezioni di plastica dei propri prodotti per sostituirle con un packaging fatto di materie prime di origine vegetale, che - raccolte e trattate - diventano compost, quindi suolo fertile. Si tratta di un'innovazione che nasce dalla collaborazione tra Misura e Novamont, con il contributo scientifico dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e di Slow Food.

NO SPRECHI
Frutta e verdura imperfetta a metà prezzo

NaturaSi e Legambiente hanno lanciato un progetto «con l'obiettivo di ridurre fortemente lo spreco nei campi di un sistema produttivo che ogni giorno rifiuta una quantità enorme di cibo solo perché non è omogeneo nella forma e nella dimensione». Il marchio «Cosipernatura» commercializza «prodotti biologici imperfetti nella forma ma lo stesso buoni e nutrienti che abbattano il prezzo fino al 50% ma soprattutto riducono i prodotti scartati sui campi dal 20% circa a un massimo, quasi fisiologico, del 4%». In Italia ogni anno si perdono 36 kg a testa, per un costo tra 12 e 16 miliardi di euro.



BUON BERE
La ricerca distilla birra e liquore ai fiori di canapa



Una birra e un liquore aromatizzati ai fiori di canapa toscana. Le bevande, commercializzate con il marchio «Hemptilly», sono il frutto di una ricerca realizzata dall'Università di Pisa e pubblicata sulla rivista «Food Chemistry». Le due varietà utilizzate (autorizzate in Italia) sono la Futura 75, di selezione francese, e l'Uso 31, di origine ucraina. Il progetto è stato condotto dal Dipartimento di Farmacia in collaborazione con il circolo Arci La Staffetta (Pisa), il birrifico Vapori di Birra di Castelnuovo Val di Cecina e l'azienda agricola Carmazzi di Viareggio.

n. 71-12 giugno 2020

> Kurelli/Reck

Rassegna stampa



MIRIAM CARRARETTO

Fino ad oggi gli astronauti hanno mangiato cibi conservati, ma la prospettiva di Marte cambia tutto, perché solo per raggiungere il Pianeta Rosso e tornare sulla Terra sarà necessario un viaggio di circa due anni. Thales Alenia Space, leader mondiale in campo aerospaziale, sta già lavorando alle coltivazioni senza suolo attraverso una serra sperimentale in Antartide, Eden ISS. Un esperimento i cui risultati stanno facendo scuola in tutto il mondo.

Liliana Ravagnolo è la responsabile ALTEC, costola di Thales Alenia, delle operazioni di missione e del training degli astronauti e si sta occupando della preparazione degli operatori di terra del *Rover Operations Control Center* (ROCC), la centrale operativa che da ALTEC a Torino seguirà la missione ExoMars 2020. Fra le prime donne al mondo a conseguire la certificazione da parte della NASA per l'addestramento degli astronauti, Ravagnolo è una grande esperta di *space food*.

Dottressa Ravagnolo, cosa significa oggi parlare di cibo spaziale?
La preparazione del cibo spaziale deve rispondere a parecchi requisiti che sono determinati dalle principali agenzie spaziali di riferimento per il cibo, la NASA, con il NASA Food Lab, e l'agenzia spaziale russa, con l'IBMP-Institute for Biomedical Problems. I requisiti sono pensati per un utilizzo ottimale del cibo in ambiente spaziale ma possono essere traslati per un utilizzo a terra in situazioni estreme, come le razioni di emergenza per militari, squadre di soccorso o di pronto intervento in caso di terremoti o eventi particolari, spedizioni di esplorazione in luoghi impervi come il deserto o l'Antartide. I menù sono studiati per garantire il giusto apporto nutrizionale e calorico. In particolare, non viene consentito l'uso di sale aggiunto, per limitare le conseguenze già indotte dall'ambiente di microgravità sulla circolazione del sangue. Inoltre, si uti-

«Stamperemo piatti spaziali»

Liliana Ravagnolo addestra astronauti ed è esperta di space food: «Il cibo è studiato per l'ambiente spaziale, ma può essere utilizzato anche a terra in situazioni di emergenza, terremoti, guerre o eventi particolari e spedizioni in luoghi impervi»

lizzano particolari procedure di conservazione del cibo che ne consentano la consumazione fino a 24 mesi in ambiente non refrigerato: la deidratazione e la termostabilizzazione.

Come vi state preparando alla missione su Marte e quale sarà l'apporto italiano?

ALTEC partecipa al programma ExoMars 2022, il primo rover europeo che verrà inviato sul suolo marziano alla ricerca di tracce di vita. In ALTEC abbiamo il ROCC (*Rover Operations Control Center*), da dove gli esperti comanderanno il rover una volta arrivato su Marte. Al momento sono attivi solo progetti di esplorazione robotica del pianeta, mentre per quelli relativi all'esplorazione umana dovremo aspettare ancora un po'. Le competenze sviluppate nel seguire il programma ExoMars saranno però sicuramente utili in futuro anche per la gestione di una missione umana. Dovremo fare fronte ai ritardi nella comunicazione dovuti alla distanza fra i due pianeti, ci abitueremo a pianificare le attività e a dare supporto agli astronauti da remoto non solo nel senso dello spazio ma anche del tempo. Stiamo studiando per esempio dei sistemi di supporto alle operazioni e all'addestramento basati sulla realtà virtuale e aumentata.

Thales Alenia sta studiando anche la coltivazione senza suolo in Antartide...

Questi studi sono dedicati alla seconda fase dell'esplorazione umana dello spazio, quella della produzione del cibo in loco, una volta che le basi spaziali saranno consolidate. Si stanno studiando delle serre idroponiche che potranno produrre verdura e frutta in quantità. Al momento sulla Stazione c'è Veggie, un dimostratore americano molto piccolo. Lo scopo non è sostituire l'attuale dieta degli astronauti, ma provare a produrre del cibo commestibile in condizioni di microgravità.

In attesa di avere serre spaziali per la produzione di cibo, state progettando macchine a stampaggio 3D in grado di produrre cibo direttamente nello spazio. Luca Parmitano ha cotto biscotti in orbita... A che punto siete con il progetto?
Queste macchine consentono di impostare delle ricette: ogni cartuccia contiene un singolo ingrediente. Si seleziona la ricetta e si procede al suo stampaggio in strati successivi. In missioni di esplorazione umana verso la Luna e Marte, che prevedono la costruzione di basi permanenti, i principali problemi da risolvere relativamente al cibo saranno la fornitura del cibo nel periodo iniziale, e la produzione di cibo in loco, che richiederà del tempo per arrivare a regime. Per coprire questo lasso di tempo, ab-

biamo studiato varie possibilità, fra cui l'utilizzo di stampanti 3D per il cibo. Il vantaggio è l'utilizzo di ingredienti di base liofilizzati a cui verrà aggiunta l'acqua in fase di stampaggio. Questo garantisce la durata del cibo per 5 anni. Per realizzare i piatti, chef e nutrizionisti stanno studiando ricette che si basano su un numero limitato di ingredienti che, stampati in serie, realizzano il piatto.

Quali sono i maggiori problemi e ostacoli con cui vi troverete a fare i conti?

Rimangono ancora parecchi nodi da sciogliere per garantire una sicura esplorazione umana dello spazio e degli altri pianeti. Prima di tutto dovranno essere sviluppate nuove tecnologie e nuovi vettori che siano in grado di trasportare gli astronauti in modo sicuro ed efficiente. La NASA sta sperimentando una serie di nuovi vettori, tra cui il Falcon Heavy di SpaceX, la società di Elon Musk. In parallelo sta procedendo nella realizzazione dello Space Launch System (SLS), un sistema di lancio orbitale pesante unito alla capsula Orion, che dovrebbe essere utilizzata per i viaggi interplanetari. Ma c'è anche la questione della protezione dalle radiazioni, la capacità di costruire in loco habitat funzionali e protettivi rispetto all'ambiente esterno, e lo sviluppo di nuove tute che siano adatte all'esplorazione planetaria.

VERDURE DI UN ALTRO MONDO

Le coltivazioni sul pianeta rosso avranno i profumi della Sardegna

MLCAR.

I primi astronauti che metteranno piede su Marte mangeranno, in un certo senso, italiano. Il brevetto per il cibo sul Pianeta Rosso parla sardo.

DASS, il Distretto Aerospaziale della Sardegna, ha acquisito anni fa un brevetto in grado di garantire il sostentamento di missioni umane su Marte. A inizio 2020 è arrivato l'ok anche da parte dell'India, dopo che già Cina, Europa, Giappone, Russia e Stati Uniti avevano detto sì. I ricercatori dell'Università di Cagliari e del Centro di Ricerche Sviluppo e Studi Superiori in Sardegna, ora soci del DASS, guidati dal professor Giacomo Cao, sono riusciti a inventare un processo capace di generare cibo sfruttando le risorse presenti sul Pianeta Rosso: il suolo, prima di tutto, ma anche i relativi componenti, come pure l'anidride carbonica, di cui l'atmosfera marziana è quasi completamente costituita, per ottenere ossigeno, fertilizzanti, propellenti e biomassa edibile.

«La tecnologia che abbiamo brevettato prevede numerosi stadi tra loro notevolmente interconnessi, che potremmo suddividere in due sezioni» spiega Cao: «Una contraddistinta da processi chimico-fisici, dalla quale si possono ottenere ad esempio fertilizzanti, e l'altra che contempla operazioni unitarie a carattere biologico, da cui si produce biomassa edibile, anche con l'impiego di microalghe».

Uno dei mantra della NASA è lo sviluppo di nuove tecnologie per l'esplorazione dello spazio che sfruttino le risorse disponibili in situ, tali da consentire un abbattimento dei costi e l'allungamento dei tempi di missione. Cao e i suoi colleghi hanno ideato una cupola geodetica capace di mantenere le condizioni necessarie a consentire la coltivazione e la presenza di umani al suo interno, con un'atmosfera respirabile e una temperatura di minimo 10 gradi, garantita dall'energia raccolta da pannelli solari, un'escavatrice, macchinari per mantenere stabile il calore e l'umidità, e tubature per convogliare l'acqua estratta dal suolo. «La cupola servirà anche a proteggere attrezzature e astronauti dalle radiazioni solari».

Ma cosa potremo coltivare su Marte? «Specie alimentari di vario genere: sicuramente alghe, ma anche altri vegetali. Per l'arrivo dell'uomo si parla del 2030, ma fosse anche il 2040 poco cambierebbe. Con poco meno di 500mila euro ottenuti dalla Agenzia Spaziale Italiana nel 2009 siamo riusciti a realizzare due brevetti internazionali e due brevetti italiani, un grande orgoglio per noi».

A chi lo interroga dubbioso sul senso di tutti questi progetti spaziali, Cao ricorda che esistono molte applicazioni sulla Terra di tecnologie nate per l'esplorazione dello spazio: dalle tute ignifughe alle pellicole degli occhiali per sciare fino alle celle a combustibile.

Cao è anche responsabile scientifico del progetto *Small Mission to Mars*, che coinvolge DAC (Distretto aerospaziale della Campania), il Centro Italiano

Il Distretto Aerospaziale dell'isola fornirà il nutrimento alle missioni su Marte



Nel 2030 verranno sicuramente coltivate alghe ma anche diverse specie vegetali

Ricerche Aerospaziali, Avio e altri, che consentirà all'Italia di essere annoverata tra i pochissimi Paesi al mondo in grado di raggiungere Marte sperimentando l'utilizzo di tecnologie nazionali proprietarie.

Su Marte entro il 2027, se tutto andrà bene, con una sonda di elevata tecnologia interamente progettata e realizzata in Italia, che verrà portata sul pianeta grazie al Vega, il lanciatore sviluppato in ambito Esa. «I nostri punti di forza sono affidabilità e economicità. Prevediamo di svilupparlo in sette anni, con un investimento di 250 milioni di euro, oltre ai 50 milioni del Vega». A dimostrazione che il settore aerospaziale rappresenta un volano strategico, e neanche costoso, per lo sviluppo e l'occupazione nel Belpaese.

Un orto a 6mila km da pianeta Terra

Un micro-orto salirà a bordo di un mini satellite che verrà lanciato in occasione del volo inaugurale del vettore ufficiale Vega dell'Agenzia spaziale europea. Si chiama «Greencube» ed è stato realizzato dall'Enea, dall'università Federico II di Napoli e dalla Sapienza di Roma. Misura pochi centimetri e si basa su colture idroponiche a ciclo chiuso in grado di garantire un ciclo completo di crescita di microverdure.

Space food buono anche per terrestri

Argotec è un'azienda ingegneristica aerospaziale che negli ultimi anni è stata scelta dall'Agenzia Spaziale Europea (Esa) come «responsabile dello sviluppo e della fornitura dello space food». Dalle attività di ricerca sono nati prodotti a marchio «Ready To Lunch» che vengono consumati anche dai terrestri che vogliono nutrirsi in «modo sano» e soprattutto rapido. Sono preparati adatti agli sportivi che devono sostenere performance impegnative.

Alimentazione

corriere.it/salute

Sulle diete la nonna aveva ragione

di **Luigi Ripamonti**

Mangiare poco, di tutto. E se fosse questo il segreto della dieta perfetta che tutti andiamo cercando? Il vecchio consiglio della nonna potrebbe essere quello più giusto, nella ridda di raccomandazioni alimentari più o meno strampalate che promettono di farci dimagrire in un lampo o di regalarci una salute di ferro: un'indicazione semplice e di buon senso, l'unica però ad avere il sostegno di dati scientifici concordati e solidi. Quelli analizzati da Elena Meli nel suo libro *La dieta della salute* (Hoepi): un viaggio alla scoperta di quello che cosa succede al corpo quando ci mettiamo a dieta, per imparare a mangiare sano, diffidando delle mode alimentari.

Ne abbiamo sentite di tutti i colori: un anno per la prova costume bisogna nutrirsi di zuppe di cavolo a oltranza, l'anno dopo è la volta dei beveroni di limone e pepe di Cayenna; c'è chi giura che per restare sani serva mangiare carne, preferibilmente selvaggina, come gli antenati cavernicoli e chi invece guida una crociata senza quartiere contro i carboidrati.

Il sospetto che si tratti di esagerazioni dettate qualche volta dal marketing, qualche volta da *fake news* vere e proprie, in altri casi da un approccio approssimativo si fa strada pagina dopo pagina, mentre impariamo quello che mostrano gli studi scientifici in materia di alimentazione e scopriamo, per esempio, che le diete drastiche hanno successo non tanto perché funzionano (i chili persi si recuperano sempre con gli interessi, e il libro spiega i motivi per cui a questa regola è arduo sfuggire), quanto perché piacciono al nostro cervello.

Impegnato in una miriade di compiti contemporaneamente, ha bisogno di semplificarsi la vita e di non indugiare troppo nelle scelte a tavola: senza tante alternative possibili la strada sembra tutta in discesa e si finisce per credere al mantra dei «sette chili in sette giorni», ma ben presto l'innescio di altri meccanismi mentali e comportamentali rende vani tutti i sacrifici. Perché si scopre che quando cambiamo alimentazione non si modifica solo il metabolismo, ma prima ancora il funzionamento cerebrale: siamo «animali da carestia» tarati per sopravvivere anche in penuria di cibo, così appena le calorie scarseggiano il cervello va in allarme e fa di tutto per riportarci

«Mangiare poco e di tutto»
L'adagio tradizionale può sembrare una semplificazione banale ma, alla fine, è quello che ha il maggior sostegno dei dati scientifici



Il libro
La dieta della salute
di Elena Meli
(Hoepi, euro 12,90, pagine 144)

a quello che lui considera il peso ideale (per esempio precipitando in una «tristezza da carenza di serotonina» tale da farci letteralmente sognare dolci e biscotti). Un *set-point* ponderale che però potrebbe non essere quello che vorremmo noi perciò, più che mettersi a dieta stretta, secondo la scienza è utile provare a «insegnare» al cervello che il peso giusto è più basso di quello che segna la bilancia: per farlo esistono metodi infallibili, ma anche in questo caso non si prevedono scorciatoie.

Il libro quindi racconta che cosa succede nell'organismo messo a stecchetto: dai potenziali rischi dei regimi alimentari iperproteici (che funzionano, ma a quale prezzo?) alla «gara» fra diete *low*



fat e diete *low carb*, finita in sostanziale parità, da quel che accade al metabolismo di chi abbandona la carne e il pesce a che cosa c'è di vero negli effetti salutistici dell'alimentazione vegana.

Fino alla dieta che non è una dieta, perché si saltano i pasti a piè pari: il digiuno in tutte le salse, ultima tendenza in fatto di alimentazione, è davvero la soluzione per campare a lungo e in salu-

te? Per i topolini ne abbiamo quasi certezza, per gli umani la faccenda è parecchio più complicata e così, mettendo a confronto i dati disponibili per i diversi tipi di astensione dal cibo sperimentati a oggi, si scopre che tutto sommato la via più corretta, meno drastica ma anche più efficace per vivere bene è quel mangiare poco di tutto raccomandato dalla nonna, che la sapeva lunga almeno quanto gli scienziati.

Alla fine l'approdo, sostanzialmente, rimane la dieta mediterranea, quella vera però, che non seguiamo più e dobbiamo riscoprire. Con qualche strappo alla regola: solleva scoprire che il successo di qualsiasi dieta passa dall'essere un po' più felici e soddisfatti anche a tavola, concedendosi quella golosità che solo a pensarci risolveva l'umore.

La scienza è chiara: se il regime alimentare è troppo rigido e non prevede il piacere è destinato a sicuro fallimento. E così, anziché affidarci ai proclami di diete miracolose «estreme», dovremmo piuttosto appendere al frigorifero il «decalogo per cervelli a dieta» proposto dal libro: regola numero uno, mai scegliere una dieta punitiva.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

VIVERE SOSTENIBILE.

OGNUNO DI NOI PUÒ FARE LA DIFFERENZA.

**UNA COLLANA PER CONOSCERE E CAPIRE
LE EMERGENZE AMBIENTALI CHE NON POSSIAMO PIÙ IGNORARE**

Corriere della Sera presenta *Vivere Sostenibile*, saggi dedicati alle principali istanze ecologiste del terzo millennio. Autori italiani - tra cui Mario Tozzi e Luca Mercalli - e stranieri analizzano i segnali, fin troppo evidenti, che quotidianamente ci invia il nostro pianeta: dalle catastrofi ambientali alle temperature fuori controllo, dalla gestione dei rifiuti all'emergenza idrica mondiale. Un'occasione per fare la differenza, scoprendo quali sono i comportamenti da adottare per uno stile di vita davvero sostenibile.

Il secondo volume, *Un mondo senza rifiuti?* di Antonio Massarutto, è in edicola dal **12 giugno***

ACQUISTAZIONE ONLINE
LA COLLANA
CORRIERE STORE

1A
MAGGIORE

Prendi la tua copia su PrimaEdicola.it e ritira in edicola!

CORRIERE DELLA SERA
La libertà delle idee

Psicologia

Perché siamo ossessionati dal cibo

Siamo ossessionati dalle diete: la ricerca di un regime alimentare dimagrante è costantemente in cima alle domande su Google. Allo stesso tempo siamo attratti dal cibo più che da qualunque altro oggetto del desiderio: imperversa in Tv, dove i cuochi sono le nuove star, e sui social, con fotografie che fanno venire l'acquolina in bocca, è stato il perno delle attività domestiche durante il confinamento da coronavirus. Non è così strano, stando alle ricerche di psicologia citate in *La dieta della salute*: percepiamo il cibo come ultimo baluardo della nostra identità in un mondo sempre più complicato da affrontare, in cui ci sembra di poter dominare solo ciò che mettiamo nel piatto. Così esercitiamo su questo tutta la nostra volontà: lo agghindiamo per le foto social, ce ne priviamo per dimostrare di avere qualcosa sotto controllo, ci improvvisiamo panificatori per trovare conforto.

n. 71-12 giugno 2020

> RivistaHack

Rassegna stampa



Putin dichiara lo stato di emergenza dopo la fuoriuscita di 20.000 tonnellate di gasolio nel sistema fluviale dell'Artico
(4/06/2020, blueplanetheart.it)

Abbiamo 11 anni di tempo per evitare il collasso del pianeta, che fare?
(04/06/2020, che-fare.com)

Recupero delle eccedenze di cibo, filiera corta, packaging parlante. Dall'emergenza Covid-19 l'occasione per un agroalimentare più sostenibile
(04/06/2020, giornaledellepmi.it)

Il futuro smart dell'agricoltura
(04/06/2020, lemacchinevolanti.it)

Carlo Petrini: «Il momento delle scelte è adesso», il nostro appello al Governo
(05/06/2020, www.slowfood.it)

Bhubaneswar: 'Antioxidant-rich diet key to keep viral infection at bay'
(06/06/2020, m.timesofindia.com)

Agricoltura intelligente: spinta alla produzione e svolta green grazie al digitale
(06/06/2020, corriereinnovazione.corriere.it)

Recovery Fund, Bellanova: fondi per settore agricolo insufficienti
(08/06/2020, quifinanza.it)

Whoopi Goldberg e il bellissimo corto animato sull'ambiente che tutti dovrebbero vedere
(08/06/2020, greenme.it)

Fao ed Ue, fianco a fianco nell'emergenza alimentare
(08/06/2020, agronotizie.imagelinenetwork.com)

Brutti ma buoni, il progetto di Legambiente contro lo spreco alimentare
(08/06/2020, repubblica.it)

DALL'EMERGENZA L'OCCASIONE PER UN AGROLIMENTARE PIÙ SOSTENIBILE
(08/06/2020, smartweek.it)

LA PANDEMIA HA CAMBIATO LE NOSTRE PRIORITÀ. ORA IN MOLTI PREFERIREBBERO VIVERE IN CAMPAGNA
(09/06/2020, thevision.com)

Agricoltura sostenibile e risparmio irriguo: al via la sperimentazione del Progetto SAPIENCE
(10/06/2020, meteoweb.eu)

Effetto lusso: la biodiversità è più povera nelle aree urbane più povere
(11/06/2020, greenreport.it)



R u r a l H a c k

RuralHack è una task-force del programma Societing 4.0 e rappresenta il nodo centrale di un network di ricercatori, attivisti, contadini, hacker, manager, artisti.

Il circo umano di RuralHack realizza progetti che tengono insieme l'innovazione sociale con l'agricoltura di qualità per la riattivazioni delle comunità rurali in armonia con gli strumenti dell'innovazione digitale. Con una intensa attività di ricerca/azione svolta sul campo adattiamo i più moderni approcci del service design thinking e le tecnologie digitali 4.0 (quando servono) agli scopi del sistema agroalimentare italiano di qualità.

www.ruralhack.org

