

brevi&brevissime

Agnelli e capretti salvati dal virus

■ E' tutto chiuso: ristoranti, agriturismi e mercati. Ragion per cui anche le tradizioni culinarie pasquali vivono una sorta di «emergenza coronavirus». E' un momento difficile per gli allevatori ovicapri (in Italia si contano 2,8 milioni di ovini e 150 mila capri allevati), e di giubilo per tutti gli animalisti che ogni anno lanciano un grido per salvare agnelli e capretti.

Rallenta il boom di vendite nella Gdo

■ Secondo le rilevazioni Nielsen, nella seconda settimana della quarantena (dal 16 al 22 marzo) le vendite della grande distribuzione sono aumentate del 5,4%. Una buona performance ma di molto inferiore al più 16,4% registrato nelle prime settimane. Motivo? Le file che limitano l'accesso ai supermercati e la riscoperta dei piccoli negozi di vicinato.

Gli italiani mangiano molto cibo «comfort»

■ Cambiano, in maniera poco salutista, le abitudini degli italiani costretti a casa. La vendita di patatine fritte è cresciuta del 31% rispetto all'anno precedente, impennata anche per le birre (+13%) ed è vero boom per i dolci spalmabili (+57,7%) e per le pizze surgelate (+54,3%). Anche gli affettati crescono (39%) mentre le barrette di cioccolato registrano un +21,9%. Dati Report Ismea.



Crolla la produzione di bufala campana

■ «Nel mese di marzo - ha detto Domenico Raimondo, presidente del Consorzio Tutela Mozzarella di Bufala Campana - abbiamo assistito a un calo della produzione di mozzarella di bufala di circa il 50%. Chiediamo che ognuno faccia la sua parte per evitare ricadute sociali ed economiche che sarebbero drammatiche». L'appello è stato rivolto al governatore della Campania.

I piccoli contadini lanciano un allarme

■ Visto il peso dominante dell'agroindustria nelle politiche di emergenza del governo, l'Associazione Rurale Italiana (piccoli produttori) chiede misure urgenti: riorganizzare l'apertura dei mercati contadini, versamento del saldo totale dei contributi Pac 2019, regolarizzazione di tutti i lavoratori invisibili e misure contro l'indebitamento.

Ormai è chiaro che allevamenti e agricoltura intensiva sono una minaccia anche in relazione all'insorgenza di nuove pericolosissime pandemie

la campagna *Meat the Change* (<https://meatthechange.slowfood.com/>), realizzata mediante il contributo del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, Slow Food cerca di aiutare gli allevatori ad avere linee guida di produzione più sostenibili e i consumatori a fare scelte consapevoli proprio sulla carne, per imparare a ridurre l'impatto dei propri consumi e a privilegiare la qualità rispetto alla quantità.

SE PENSIAMO ALL'ALLEVAMENTO, DOVREMMO privilegiare infatti un'attività in equilibrio e non in concorrenza con le risorse ambientali. Solo poesia? Tutt'altro. Lo dimostra anche lo studio che ha realizzato Slow Food con Indaco2, spin-off dell'Università di Siena: prendendo in esame alcuni Presidi Slow Food si è stata studiata l'Analisi del Ciclo di Vita (LCA), in particolare la *Carbon Footprint*, ovvero la stima delle emissioni di gas a effetto serra (anidride carbonica, metano e protossido di azoto) emesse in atmosfera durante il ciclo di vita di un prodotto.

Il calcolo ha rivelato che i prodotti dei Presidi, oltre al valore aggiunto per i territori d'origine, esprimono un livello di compatibilità con le risorse ambientali decisamente migliore rispetto alle produzioni intensive convenzionali. Una produzione sostenibile, però, pur essendo un buon inizio, ma non basta per tentare di risolvere il problema.

DOBBIAMO AGIRE ANCHE COME CONSUMATORI. Ogni volta che ci accingiamo a fare la spesa, le nostre scelte individuali possono incidere su un cambiamento in positivo del sistema alimentare globale. E, parlando di carne, possiamo fare davvero molto. Basta partire dal presupposto che le pratiche di consumo sono strettamente interconnesse a quelle di produzione. Basta comprendere che piccole dimensioni, razze locali, criteri rigorosi di benessere animale non potranno mai soddisfare livelli di consumo sempre più elevati, a maggior ragione se sono associati alla pretesa di pagare poco quel che ci apprestiamo a mettere nel piatto.

Se pretendiamo di mangiare carne tutti i giorni, più volte al giorno, e di spuntare un prezzo conveniente, prepariamoci ad accettare, anche noi, dei compromessi, perché nessun allevamento etico, con ricadute positive per il benessere ambientale e animale, potrà soddisfare ritmi di consumo crescenti.

Come un buon allevatore dovrebbe cercare di lavorare in equilibrio con le risorse naturali, così noi consumatori dovremmo fare lo stesso. Consumando meno carne, di migliore qualità, ed essendo pronti a corrispondere il giusto prezzo per quel che scegliamo di mangiare. Chiedendoci, sempre, qual è l'impatto delle nostre scelte.



Geert e Joke van der Kaa, allevamento di polli di Chaam foto da <https://www.slowfood.it/>

LE AZIENDE DEI PRESIDI SLOW FOOD

«Diamo vita a un legame tra animali e persone»

■ L'allevamento industrializzato degli ultimi settant'anni ha prodotto allevamenti sempre più grandi e inquinanti. Fabbriche di carne di scarsa qualità, di cui hanno fatto le spese gli animali, che vivono condizioni che non hanno più nulla di naturale, ma dove anche la salute umana e la tutela dell'ambiente sono messi a rischio.

Un buon allevamento, però, è indispensabile, per il benessere degli animali, per una buona agricoltura, per la nostra salute e - soprattutto - per la tutela dell'ambiente e la lotta al cambiamento climatico.

I produttori di piccola scala, che producono nel rispetto dell'ambiente e del benessere animale, non sono difficili da trovare. Molti sono gli esempi in Italia e nel mondo e molti di questi - oltre 13.000 - fanno parte della rete dei Presidi, i progetti di Slow Food che sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta.

JACOPO GORACCI - TENUTA DI PAGANICO (GR)

La Tenuta di Paganico, nel cuore della Maremma Toscana, a pochi chilometri da Grosseto, ha un'estensione di 1.500 ettari suddivisi in boschi, pascoli, oliveti e vigneti immersi in una natura ricca di fauna selvatica come caprioli, lepri e istrici. Il cuore della Tenuta è l'allevamento biologico estensivo di bovini di razza maremmana e suini di razza Cinta Senese, animali che vivono il bosco come casa propria. Jacopo Goracci, zootecnico e collaboratore dell'azienda, di proprietà della famiglia Uzielli dal 1922, ha particolarmente a cuore il benessere degli animali: le strutture in legno che ospitano i capi sono circondate da ampi spazi aperti dove pascolano liberamente, anche nel vicino sottobosco, integrando l'alimentazione naturale fornita dagli allevatori con erba, radici e frutti del bosco. «Vogliamo essere un sistema sostenibi-

le - spiega Goracci - e per questo produciamo buona parte dei prodotti utili all'allevamento direttamente in azienda e cerchiamo di lavorare e vendere le carni all'interno della Tenuta, evitando sottovuoti o plastiche. È un piccolo tentativo di essere un po' più resilienti a livello globale, non soltanto a livello aziendale: con esperienza e passione cerchiamo di dare vita a un legame tra animali, persone e ambiente. I nostri sforzi sono volti non solo ad allevare in maniera sostenibile, ma anche a far comprendere ai nostri consumatori le regole della stagionalità e dei cicli produttivi. Le dinamiche che regolano i tempi della natura, la dedizione e la passione dei nostri collaboratori contribuiscono allo sviluppo di un'azienda che vive di natura».

MARCO KIRCHEIS E JUTTA JIROVEC - IL PELLEGRINO (SP). Dal 2005, Marco, ex libraio, e sua moglie, Jutta Jirovec, lavorano nella loro piccola azienda agricola «Il Pellegrino», immersi nella natura della Val di Vara, il cui comune principale, Varese Ligure, è stato il primo in Europa a ottenere nel 1999 la certificazione ambientale.

Gli animali in azienda non mancano: galline ovaiole, asini, anatre, pecore, suini, conigli e soprattutto il gallo nero della Val di Vara, una razza locale recuperata da un Presidio Slow Food. «L'attuale sistema di produzione ha travolto i piccoli allevatori, molti dei quali vivono e lavorano in zone marginali, dove però sono indispensabili per conservare l'equilibrio del territorio e preservare un'agricoltura di qualità. Per noi è importante fare la differenza - racconta Marco Kircheis - e soprattutto dare la possibilità agli animali di esprimere i propri bisogni, condizione essenziale per il loro benessere: i polli ad esempio devono razzolare, appollaiarsi, poter sbattere le ali ..., e osservando gli animali riusciamo a capire come migliorarli. Reputiamo che dovrebbe essere normale cercare un equilibrio con l'ecosistema in cui siamo inseriti e con gli animali che alleviamo, nonostante poi vengano macellati. Si dice che se il maiale viene macellato sotto stress poi le carni non siano buone, ma, al di là del risultato sulla qualità delle carni, c'è anche un discorso etico e di coscienza nei confronti di altri esseri viventi. Siamo parte di un sistema più grande e dobbiamo rispettarlo, sempre e comunque».

In Italia e nel mondo ci sono migliaia di piccoli produttori che salvano dall'estinzione razze autoctone e ortaggi

mo rispetto delle stagionalità e ogni cinque piatti ne proponiamo solo uno a base di carne, proprio perché siamo convinti che ridurre la quantità e migliorarne la qualità siano le chiavi di volta. Ovviamente non scegliamo quasi mai tagli convenzionali: la concentrazione della domanda sugli stessi tagli, infatti, determina grandi sprechi alimentari, e tutta la carne sprecata determina un aumento spropositato della domanda di nuovi animali da allevare. È una catena che possiamo fermare, soprattutto noi cuochi. In Osteria cerchiamo di riscoprire ricette tradizionali e sperimentare nuovi abbinamenti. Uno dei piatti forti è lo spaghetti, con



un primo con ragù di quinto quarto che ha sempre grande successo in sala. I clienti infatti vanno stuzzicati e incuriositi: il sapore di un buon piatto fa sicuramente la differenza, ma il racconto dei suoi ingredienti è fondamentale per sensibilizzare i clienti e

dare una spinta concreta al cambiamento. E insieme, chi cucina e chi assaggia, siamo il cambiamento!».

Gli indirizzi di tutti gli oltre 500 cuochi che aderiscono all'Alleanza Slow Food sono reperibili sul sito: www.fondazioneSlowFood.it