

Nutrire in pace, presente e futuro di alimenti essenziali Produzione e consumo

Marinella Correggia

Fondazione ICU, Venezia, 2025, pp. 172

di Chiara Spadaro



Un libro che può essere usato in molti modi: per informarsi e approfondire le connessioni tra ecologia, produzione e consumo, per orientarsi tra le diverse scale – locale e globale – delle dinamiche alimentari, per mettersi in moto verso aziende agricole naturali e realtà agroecologiche italiane, per sperimentarsi in cucina, ad esempio. *Nutrire in pace, presente e futuro di alimenti essenziali. Produzione e consumo* è un libro breve, ma molto articolato,

adatto a diversi livelli di lettura.

Curato dal progetto Aimanis – che sostiene attività ispirate ai principi della pace, ecologia planetaria, rispetto dei viventi, giustizia sociale e internazionale, liberazione dalla fatica – con Marinella Correggia, e pubblicato da Fondazione ICU (Istituto Consumatori e Utenti), il volume propone un gesto di ribellione: «più braccia per la pace, per la terra e per la Terra», come si legge nella Premessa (p. 6). Tale

gesto si fonda, in questo lavoro, da un lato su un'approfondita analisi dei quattro gruppi alimentari vegetali che possono sostenere la transizione alimentare – legumi, cereali non omologati, frutta a guscio proteica, semi oleaginosi e proteici – e dall'altro sulle voci stesse di chi la terra la lavora.

Nella prima parte del libro sono brevemente approfonditi i «problemi dei sistemi alimentari dal campo al piatto» (p. 7), usando la questione alimentare come filo rosso di molti circoli viziosi, su scala globale e locale. È un volo d'uccello, questa lettura, su molte delle questioni centrali nel discorso alimentare attuale: pensiamo a guerre e conflitti, ai diritti bracciantili, alle minacce alla biodiversità – e in particolare della filiera intensiva zootecnica e ittica – e alla competizione tra cibo e mangimi o foraggi (che occupano almeno tre quarti delle terre agricole del mondo). Oltre ad avere una panoramica completa di questioni complesse che tra le pagine sono rese in modo chiaro e puntuale, chi legge troverà molti riferimenti a studi, rapporti e ricerche sui temi del cibo: strumenti utili per chi volesse fare degli ulteriori approfondimenti. Questi materiali ci offrono anche dei dati puntuali: ad esempio, sono oltre 700 milioni le persone denutrite al mondo, nel 2023; 2 miliardi di persone convivono con carenze di micronutrienti, come vitamine o sali minerali; il 20% della popolazione africana affronta la fame; e nel frattempo, la produzione alimentare e la deforestazione sono responsabili del 25-30% di tutte le emissioni antropiche di gas serra.

Due focus in questa prima parte del volume sono in particolare utili per comprendere meglio le dinamiche alimentari del mondo in cui viviamo: il primo, dedicato alla questione agraria, l'altro sulla zootecnia. La questione agraria “qui e oggi” (p. 18), ci porta dalle rivolte rurali in India del 2020 alle manifestazioni europee del 2024 contro le politiche neoliberali, passando per la strategia europea *Farm to Fork* (2020) e la Politica agricola comune (Pac), chiedendo vita per l'agricoltura contadina. Alcune proposte su questo tema sono poi riprese nella seconda parte del libro. L'approfondimento sulla zootecnia ricostruisce con accuratezza la storia, dagli anni Sessanta a oggi – verso la insidiosa “transizione proteica” –, dell'impegno dal basso sul tema degli allevamenti intensivi.

La seconda parte di *Nutrire in pace* è dedica-

ta ai cambiamenti (forse) possibili, verso una “terza agricoltura” (Pier Paolo Poggio) che stia nelle mani dei contadini, e condivide alcune proposte sulla questione agraria in Europa e sulla transizione proteica. Ma il cuore del libro è dedicato a un'analisi dei quattro gruppi di alimenti presentati in apertura – “antichi per il futuro” (p. 51), fondanti la necessaria transizione alimentare (cereali, legumi, semi oleosi e frutta a guscio) – e al racconto in prima persona dei loro produttori agroecologici, naturali, equi. Questa «auto analisi delle forze e delle debolezze» (p. 6) delle esperienze di numerose realtà agricole e associative attive sulle questioni alimentari ci porta a viaggiare insieme attraverso tutta l'Italia, leggendo i loro stessi racconti. Una vera e propria mappa che ci può davvero portare a conoscere nuove realtà impegnate a favore dell'agroecologia.

Ed eccoci nelle terre pubbliche della cooperativa Coraggio, alle porte di Roma; sulle colline di Torre Colombara, in provincia di Perugia; nel parco Città Campagna di Bologna, con Arvaia, la prima Comunità che supporta l'agricoltura (Csa), come Sale in Zucca, nell'Alessandrino; nelle colline alluvionate di Rocca San Casciano (Forlì), nel podere I Fondi; con il progetto campano Cumpanatico Sud; nelle risaie di Una Garlanda, nel Vercellese; fino all'isola che vuole liberarsi dalla guerra, la Sardegna, con la rete di produttori WarFree. E ancora: a Serra de' Conti (Ancona) tra le cicerchie de La Bona Usanza; a Carmagnola (Torino) con Assocanapa; davanti al forno di comunità di Eboli (Salerno), Il forno di Vincenzo; con la Comunità Slow Food dei castanicoltori custodi della montagna pistoiese; nella Cascina Dulcamara, a Romentino (Novara); sui monti Nebrodi (Messina), dall'azienda corilicola Conti Cutugno; tra le risaie di Corte Ba', nel Veronese; con l'azienda agricola Il Noce, nel Bleggio (Trento); con Quercia Madre, sulle colline della Sabina (Rieti) e la cooperativa Grani antichi del Reatino; tra pani e libri con Ciro, nelle campagne di Sant'Agata dei Goti (Benevento); e nella Sicilia agroecologica lungo il fiume Belice, con I Locandieri. E poi: nella fattoria Shizen, ispirata al metodo Fukuo-ka, nelle colline di Pesaro Urbino; nell'agricola sorelle Turco, a Enna; tra le mandorle di Christian, a Statte (Taranto); con Spiga&Madia, e il Distretto di economia solidale (Des) della Brianza; con la Comunità del cibo Maremma; tra i pinoli del Parco di Migliarino San Rossore Massaciuccoli (tra Pisa e Lucca); i pistacchi

di Grigoli, a Bronte (Catania); il saraceno di Amatrice (Rieti), da Fra Lu. Nella “biblioteca del grano” di Caselle in Pittari (Salerno), con Terre di Resilienza; tra i frutti urbani dell’associazione Linaria a Roma; con l’azienda Ercolani a Tarquinia (Viterbo); nel Torinese, nell’emporio Pesonetto a Chieri e da Sfusi e Vicini a Bussoleno, in Val di Susa; in Friuli dal Gruppo d’acquisto solidale (Gas) Furlan; e con il Centro appenninico del Terminillo (dell’Università di Perugia), nella piana reatina.

Una volta fatta la spesa in questi spazi della biodiversità, possiamo mettere in pratica le ricette (o meglio, “consigli per ricette”, p. 157, perché si possono modificare) contenute nell’ultima parte del libro, che seguono “la

tavola pitagorica degli alimenti” (p. 137), con una spiegazione sui “cibi della prevenzione” e utili consigli su come e quando prepararli. Perché, come si legge nella Premessa, «nutrire-nutrirsi e vivere senza il macello di una guerra sono diritti fondamentali di ogni popolo e creatura umana, animale e vegetale» (p. 6).

Per maggiori informazioni sul libro – il cui ricavato (a partire da 8 euro a copia) viene devoluto a una comunità Bayenga nella Repubblica democratica del Congo –, o per organizzare una presentazione, si può scrivere direttamente alla curatrice (mari.liberazioni@yahoo.it) o a ICU (info@fondazioneicu.org).