

a cura di Luigi Campanella



Coldiretti, oltre ad uno studio a difesa del verde urbano, cerca di entrare nella qualità della vita dei cittadini italiani facendo una puntuale denuncia di tutti i pericoli alimentari a cui vanno incontro a causa della presenza sul mercato di circa il 20% di cibo straniero fuori legge. Questo carattere deriva o da come il cibo viene prodotto con violazione delle norme sul lavoro libero o forzato- nel caso dell’Africa in particolare lavoro minorile- o da ciò che contiene. Su questo secondo punto la casistica focalizzata è davvero preoccupante con impieghi eccessivi di pesticidi, come per le banane dall’Equador e l’Ananas dal Costarica. le lenticchie dal Canada, le fragole dall’Egitto, o con la presenza di aflatossine cancerogene sopra i limiti come per nocchie e fichi turchi e pistacchi dall’Iran, o ancora con la presenza di metalli pesanti, come per pesci e molluschi dal Vietnam. Gli Italiani cominciano ad accorgersi del fatto che le norme UE non garantiscono la qualità, la sicurezza ed il rispetto delle tradizioni enogastronomiche del nostro Paese. A incidere sull’opinione degli italiani, il 63%, sono vari fattori, tutte in qualche modo riconducibili alle politiche comunitarie intraprese nei riguardi del cibo. Tra queste ci sono di certo le nuove regole sui cosiddetti *novel food*, che sdogano definitivamente l’uso degli insetti (cavallette, ragni, scorpioni) come alimento e dei cibi prodotti tecnologicamente in laboratorio (dal latte trattato con raggi UV all’estratto di cresta di gallo). Altri elementi di preoccupazione sono la liberalizzazione degli accordi bilaterali in termini di cooperazione alimentare con ridotto controllo degli alimenti scambiati, la scarsa tracciabilità degli alimenti prodotti in molti Paesi che contrasta con il rigore italiano in materia, la mancata indicazione della provenienza nel caso di molti prodotti, ad esempio dello zucchero.



Agnès Buzyn, ministra francese della sanità, ha detto: “in termini di salute pubblica, bere vino, birra, vodka o whisky è la stessa cosa”, scatenando un putiferio. Ed è intervenuto anche Macron, a difesa del vino. Si ricordi il paradosso francese che si basa sulla ridotta presenza di tumori in una popolazione che consuma carni grasse: il merito sarebbe del vino, notoriamente apprezzato dai Francesi. Quindi il vino, come tutte le altre bevande alcoliche, sarebbe una sostanza cancerogena e può essere tossica per il fegato, pancreas e sistema nervoso

centrale, dimenticando però che, il vino, a differenza dei superalcolici, contiene sostanze positive come i polifenoli, in maggior percentuale nel rosso. Questo prodotto è simbolo di cultura oltre che coltura. Anche i sommelier difendono il vino: il consumo moderato del vino è anche indispensabile per il mantenimento in vita di quelle tradizioni culinarie, da anni non più considerate come esempi di bassa cultura.



È una domanda che a molti sarà capitato più volte di fare o di sentire fare: le domeniche ecologiche con il blocco delle macchine, sono utili? Coldiretti ha utilizzato i dati ISTAT per giungere alla conclusione che i veri nodi sono altrove. Cambiamenti climatici e ridotta disponibilità di verde sono, a detta di questo studio, i veri responsabili. I primi dovuti alla crescente emissione di gas serra e di polveri; la seconda per la mancata cattura degli inquinanti dispersi nell’atmosfera urbana. Stabilito che per le scelte collegate ai cambiamenti climatici sono ovviamente i responsabili nazionali ed internazionali che possono imporre cambiamenti di stili di vita e di tecniche produttive che possano risultare in una mitigazione del fenomeno in atto, il riscaldamento del pianeta, per poi arrivare ad una vera e propria inversione di tendenza, invece le autorità locali molto possono fare per rendere disponibili ai propri concittadini porzioni di verde più ampie delle attuali (31 mq per abitante come valore medio in Italia, con valori di 22, 18, 15, 11, 6 rispettivamente per torinesi, milanesi, romani, palermitani e genovesi). E questo in un Paese considerato fra i più verdi ed in città come Roma al top nella classifica del verde urbano con 44 milioni di mq. Coldiretti fa anche notare che la ricetta c’è, visto che l’Organizzazione degli Imprenditori Agricoli ha stilato una classifica delle piante mangia smog: acero, betulla, ginkgo biloba, frassino, ontano, tiglio, olmo. Per capire di che entità di intervento parliamo si tenga conto che mediamente una pianta cattura dall’aria dai 100 ai 250 grammi di polveri sottili ed un ettaro di piante elimina circa 20 kg di polveri e smog in un anno. Da tutto ciò si comprende l’importanza del verde e nella logica virtuosa di sinergie fra pubblico e privato; oltre all’intervento diretto le istituzioni devono avviare meccanismi di defiscalizzazione che incentivino la creazione di polmoni verdi, anche privati, ogni volta che se ne creano le condizioni favorevoli.