



# Educhiamoci!

Storie, spunti e consigli per una alimentazione sostenibile e dal  
**gusto giusto**

AGRICOLTURA





# I Quaderni di SapereSapori

## Sommario

L'AGRICOLTURA CONVENZIONALE  
L'AGRICOLTURA BIOLOGICA  
L'AGRICOLTURA BIODINAMICA



## L'AGRICOLTURA CONVENZIONALE

Agricoltura di tipo intensivo e generalmente monocolturale, che prevede l'adozione di tecniche di coltivazione e di allevamento tradizionali, con uso di prodotti chimici di sintesi a scopo fertilizzante ed antiparassitario.

Un utilizzo non razionale di queste sostanze nel tempo ha concorso, insieme ad altri fattori, all'inquinamento dell'ambiente e all'alterazione degli ecosistemi, oltre alla presenza negli alimenti di residui tossici per la nostra salute.

### I PUNTI CRITICI DELL'AGRICOLTURA CONVENZIONALE



Le innovazioni introdotte dall'agricoltura industriale hanno sconvolto profondamente gli ecosistemi soprattutto a causa:

dell'uso diffuso di antiparassitari e diserbanti, che comportano spesso la distruzione di molti organismi anche utili (come per esempio gli impollinatori) con gravi conseguenze sulle reti alimentari, aumento dell'inquinamento ambientale e sviluppo di un meccanismo perverso per cui "più si tratta con un insetticida, più si è costretti a trattare" perché si selezionano ceppi di insetti sempre più resistenti;

dell'introduzione di macchine agricole che richiedendo ampi spazi di manovra hanno contribuito all'eliminazione di alberi, boschetti, siepi, fossi, scarpate e altri spazi naturali rendendo il paesaggio piatto e monotono;

della forte semplificazione degli ecosistemi provocata dall'estendersi delle monoculture;

della scelta di nuove cultivar che si sono sempre più allontanate dal patrimonio genetico della specie, migliorando la resa e l'aspetto estetico da una parte, ma perdendo rusticità e resistenza alle avversità esterne dall'altra.

## L'AGRICOLTURA BIOLOGICA

Agricoltura diretta ad una produzione agro-alimentare "pulita", ottenuta cioè con tecniche di coltivazione e di allevamento a basso impatto ambientale in quanto:

- consumano meno energia;
- escludono l'uso, nei campi e nelle stalle, dei prodotti chimici di sintesi (pesticidi, erbicidi, fertilizzanti, antibiotici, etc.) ottimizzando la fertilità propria del terreno e la forza delle leggi naturali;
- riducono al minimo il rilascio di residui nel terreno;
- producono cibi sani, ad alto valore nutrizionale ed esenti da contaminazione;
- allevano animali sani, rispettando il loro benessere;
- recuperano la biodiversità, preservando l'integrità del territorio e i suoi aspetti paesaggistici.

Per rendere fertile il suolo si ricorre:

- alla rotazione delle colture, una tecnica antica che consiste nell'alternare, di anno in anno, le coltivazioni nei diversi appezzamenti, evitando stress al terreno, limitando gli attacchi di parassiti, che si ambientano a fatica, e la presenza di piante infestanti;
- all'uso di concimi organici (letame, letame compostato, residui vegetali, ecc.) e minerali naturali.

La battaglia contro i parassiti viene affrontata con l'adozione di prodotti e metodi che non hanno impatto sull'ambiente:

- offrendo ospitalità ai loro antagonisti naturali impiantando boschetti, siepi, laghetti e stagni;
- attivando forme di lotta microbiologica con l'utilizzo di batteri attivi contro alcune specie di insetti;
- sfruttando la presenza di insetti ed altri artropodi utili naturalmente presenti nei frutteti, incrementata grazie al minor uso di fitofarmaci;
- introducendo la tecnica della "confusione sessuale" che riduce gli accoppiamenti.

Per la coltivazione si scelgono varietà resistenti scegliendo semi, alberi da frutta e piantine di ortaggi provenienti da produzioni biologiche.

Il benessere degli animali allevati è garantito attraverso:

- il divieto di gabbie;
- la predisposizione di ampie superfici a pascolo;
- la diffusione di allevamenti zootecnici non intensivi (che a loro volta garantiscono la disponibilità di una discreta quantità di letame).

## I punti critici dell'agricoltura biologica

L'agricoltura biologica, soprattutto se vista come modello di sviluppo globale, è stata al centro di dibattiti e critiche. In particolare sono due le principali obiezioni sollevate: la sua non sostenibilità su larga scala e la scarsa scientificità di talune sue pratiche legate all'assioma naturale=buono.

C'è inoltre la questione del prezzo, che spesso è di gran lunga superiore a quello dei prodotti ottenuti con l'agricoltura convenzionale. Diverse le cause che, in realtà, non dovrebbero provocare più del 30% di maggiorazione del costo rispetto ai prodotti convenzionali:

- problemi della distribuzione: i costi della fornitura sono alti perché si spostano piccoli quantitativi di merce e le strutture distributive sono inadeguate;
- così come succede in tante produzioni tipiche i prezzi delle lavorazioni artigianali restano sostenuti mancando l'economia di scala;
- di solito si registra una minore resa per ettaro nelle produzioni vegetali ed una crescita più lenta degli animali, con minor resa in carne;
- il mancato utilizzo di sostanze chimiche comporta anche l'impiego di maggiore manodopera;
- si verificano maggiori scarti nella produzione di frutta e ortaggi;
- i costi dei controlli eseguiti dagli Enti di certificazione si scaricano sul prezzo finale d'acquisto.

Nel prezzo dei prodotti biologici è però compresa la migliore gestione dell'ambiente e la maggiore sicurezza igienico sanitaria che la loro produzione e consumo comportano.



## I vantaggi dei prodotti biologici

Chi acquista cibi provenienti dall'agricoltura biologica può contare su prodotti coltivati senza l'utilizzo di sostanze chimiche e nel rispetto della biodiversità e dei cicli naturali, su un sapore migliore ed un alto valore nutrizionale, su allevamenti rispettosi degli animali. I prodotti biologici garantiscono, infatti, più benefici dal punto di vista nutrizionale, più elevate qualità sensoriali, migliori caratteristiche di immagazzinamento, una lavorazione più attenta per mantenere intatte le qualità originali, rispetto di un'ampia gamma di fattori ambientali (paesaggio, il suolo, l'acqua, il clima, l'aria, consumo di energia), miglioramento dei redditi degli agricoltori e delle loro condizioni di vita e di lavoro.

Insomma se mangiare "biologico" non è sufficiente per mantenerci in salute, senza dubbio è parte fondamentale di una dieta sostenibile e salutare ed è migliore per le persone, per gli animali e per l'ambiente. Fino a qualche tempo fa i prodotti biologici si potevano acquistare quasi esclusivamente in negozi specializzati, oggi si trova con facilità - anche nei supermercati - una notevole varietà da quelli "diretti" (frutta, verdura, riso, legumi, cereali) ai trasformati (pasta, farine, yogurt, formaggi, salumi, conserve, miele, olio, vino, succhi di frutta, gelati) e derivanti da animali allevati in modo biologico (carne, latte, uova).

# L'AGRICOLTURA BIODINAMICA

Nata in Germania negli anni Venti sulla base degli insegnamenti del filosofo esoterista austriaco Rudolf Steiner, l'agricoltura biodinamica considera come un unico sistema il suolo e la vita che si sviluppa su di esso (la terra è un organismo vivente e le piante sono suoi organi che respirano e digeriscono).

Il metodo biodinamico, che ha basi in parte filosofiche e in parte scientifiche, si fonda su due principi fondamentali:

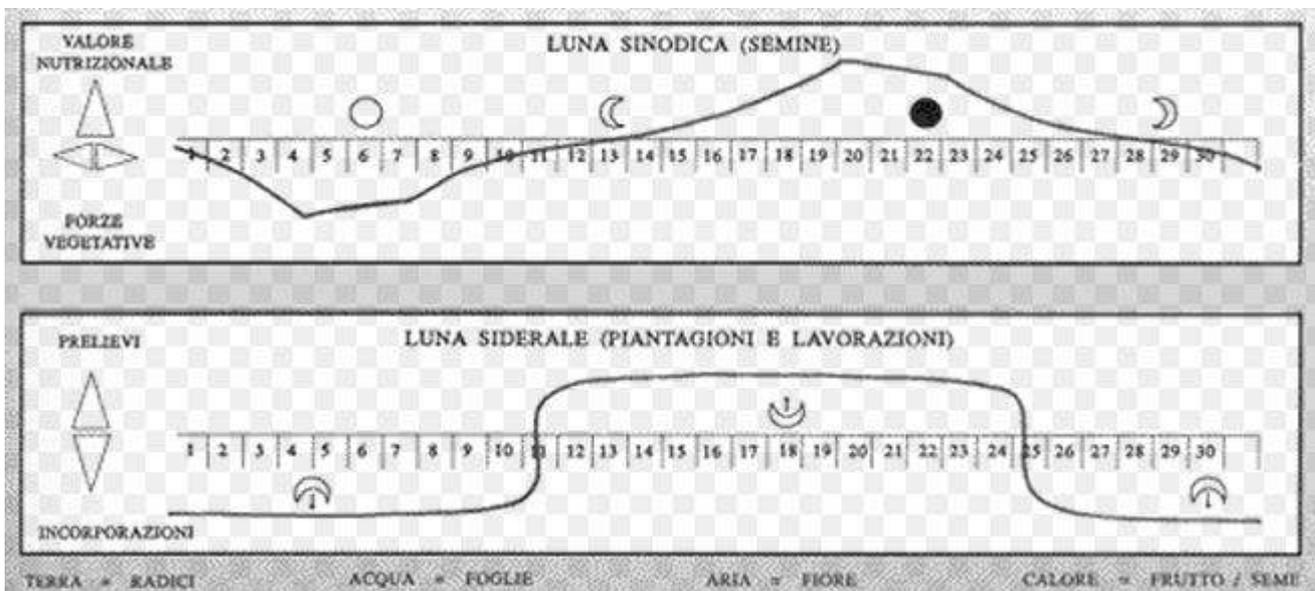
- il compostaggio: per migliorare la qualità del terreno e dei raccolti restituendo alla terra le “energie vitali”, si utilizzano preparati di origine vegetale e animale che intensificano i processi di formazione dell'humus nel terreno, favoriscono il miglioramento della qualità dei frutti, regolano e ottimizzano i processi di compostaggio dei materiali organici;
- Il calendario: le operazioni colturali (preparazione del terreno, semina, coltivazione e raccolta) seguono i ritmi del cosmo, sono cioè legate alla posizione della luna e di altri pianeti al momento dell'operazione.

Naturalmente è vietato l'utilizzo di erbicidi e pesticidi, sostituito dalla stimolazione della vita microbica e dall'uso di pratiche colturali tradizionali (quali rotazioni, coltivazione di leguminose per arricchire il terreno di composti azotati, aerazione del suolo, utilizzo di piante adatte al territorio, ecc.).

I punti critici dell'agricoltura biodinamica

Secondo i sostenitori della teoria biodinamica più di sessanta anni di esperimenti hanno dimostrato che, unitamente ad altre tecniche agricole, è possibile massimizzare la qualità dei prodotti e nello stesso tempo ottenere rese molto vicine o a volte superiori a quelle convenzionali.

Alcuni oppositori contestano, invece, che non ci sia nulla di scientifico nei suoi insegnamenti e che si possono ottenere risultati analoghi applicando i principi della agricoltura biologica.



## L'AGRICOLTURA INTEGRATA

Questo tipo di agricoltura, per la quale non esiste una legislazione comunitaria o nazionale di riferimento ma solo provvedimenti emessi da alcune Regioni, prevede l'adozione di un complesso di misure biologiche, biotecnologiche, chimiche, colturali o di selezione vegetale con le quali si limita al minimo indispensabile l'impiego di prodotti chimici sintetici.

Ogni Regione ha istituito un suo marchio di Produzione Integrata Certificata (quali, per esempio, "Qualità certificata Veneto", "Qc-Qualità Controllata" dell'Emilia Romagna, "Agriqualità" della Toscana, "Prodotti di Puglia", ecc.).

Per poterlo utilizzare le aziende agricole e agroalimentari integrate devono rispettare appositi Disciplinari che regolano non solo la tecnica di coltivazione o di produzione zootecnica (concimazioni, irrigazioni, difesa, allevamento, ecc.), ma anche le fasi successive che comprendono la raccolta (tempi e modalità più opportune in relazione al grado di maturazione richiesto), il trasporto, la trasformazione, lo stoccaggio, il confezionamento e la commercializzazione.

Tutto il processo produttivo deve essere, inoltre, costantemente monitorato da Enti autorizzati.



SapereSapori vuole promuovere la cultura del territorio e di un cibo buono, sano e sostenibile. Di un cibo "giusto", insomma, che sia cioè corretto dal punto di vista della salute, del rispetto dell'ambiente e del recupero delle nostre tradizioni gastronomiche, partendo dalle persone e dai territori di qualità che ne sono i custodi.



DIVENTA ANCHE TU CONTADINO DEL GUSTO

1. **AGRICOLTURA** ed enogastronomia locale: promozione e sostegno dei mercati locali, della filiera corta e dell'agricoltura a Km zero; promozione e sostegno delle diverse forme di agricoltura multifunzionale sostenibile (agriturismo, fattorie didattiche, fattorie sociali, ecoturismo, ecc.), consumo e valorizzazione delle specificità gastronomiche del territorio (vini, alimenti e piatti regionali preparati con prodotti tipici), recupero della biodiversità locale e cura del verde pubblico.
2. **EDUCAZIONE ALIMENTARE**: divulgazione di una alimentazione sana ed equilibrata alla luce dei principi della Dieta Mediterranea, del giusto apporto di nutrienti e di un appropriato esercizio fisico; consumo e somministrazione di alimenti freschi e di stagione, provenienti da coltivazioni biologiche e/o a basso impatto ambientale, non manipolati geneticamente e prodotti secondo la tradizione locale; adozione di stili di vita corretti e di un uso moderato e consapevole delle bevande alcoliche.
3. **CULTURA ALIMENTARE**: organizzazione di iniziative e partecipazione a momenti per la divulgazione e condivisione del ruolo dell'alimentazione, dell'agricoltura e della vitivinicoltura come strumenti di scambio e dialogo tra differenti territori europei, di trasmissione dei saperi e testimonianza delle antiche tecniche e delle differenti forme di pratica, di stimolo per l'immigrazione, l'integrazione e la mobilità.
4. **SICUREZZA DEGLI ALIMENTI**: condivisione delle responsabilità relativamente alla qualità ed alla sicurezza degli alimenti sia da parte degli operatori della complessa catena di produzione sia da parte del consumatore nel momento dell'acquisto, del controllo delle etichette e dell'uso corretto del cibo che consuma.
5. **Riduzione degli sprechi**: organizzazione e sostegno di progetti finalizzati al recupero e valorizzazione dell'inventuto e delle eccedenze alimentari; promozione di azioni di informazione e sensibilizzazione sui vantaggi derivanti dalla prevenzione degli sprechi alimentari lungo la catena dal campo alla tavola (nella gestione delle filiere agroindustriali, nella grande distribuzione, nei consumi domestici) e dalla riduzione del consumo di risorse e delle emissioni nell'ambiente legate ai diversi passaggi della filiera alimentare.
6. **BENI NATURALI E CULTURALI**: informazione, organizzazione e partecipazione a visite guidate e percorsi su itinerari naturalistici e paesaggistici, monumenti, siti archeologici e/o illustrativi della storia locale, tutela e valorizzazione di beni pubblici come la biodiversità e il paesaggio.
7. **Tutela del territorio e del paesaggio**: sensibilizzazione e coinvolgimento nella cura del territorio e del paesaggio come bene comune materiale ed immateriale e come patrimonio dell'identità culturale europea.
8. **Eco-turismo**: promozione di una cultura della scoperta dei luoghi intesa come momento di incontro, conoscenza e relazioni; organizzazione, partecipazione e sostegno a forme di turismo territoriale rispettose dell'ambiente, della memoria e delle tradizioni dei luoghi, delle identità locali dei territori e dei loro abitanti; diffusione di un'offerta turistica integrata basata sulla qualità del territorio, sulle bellezze ambientali, paesaggistiche, storiche e culturali.
9. **ETICA E SOLIDARIETÀ**: adesione a progetti di ricerca, studio e sviluppo a forte connotazione etica mirati al rafforzamento della qualità della vita, della coesione sociale e dell'integrazione di categorie deboli o svantaggiate.
10. **Informazione**: organizzazione di iniziative editoriali, formative e di comunicazione e partecipazione a momenti di divulgazione, diffusione e approfondimento delle tematiche legate alla cultura di un cibo buono, sano e sostenibile e di un turismo rispettoso dell'ambiente.

