

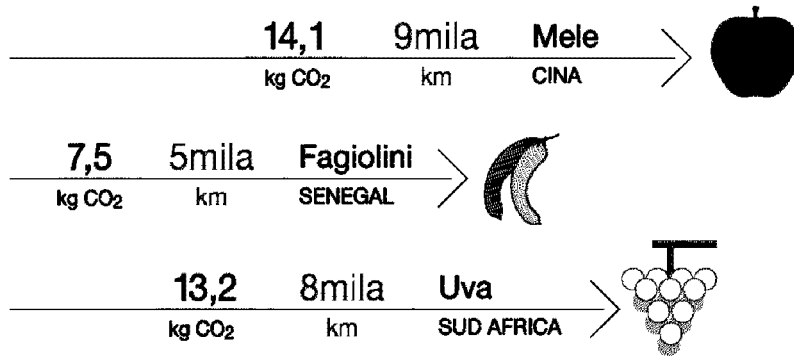
UN TASSAMETRO PER LE FOOD MILES

CARLO PETRINI



trano ma vero: dal punto di vista ambientale il biologico può anche essere meno sostenibile dell'agricoltura convenzionale. Nel 2005 due studiosi inglesi, Tim Lang dell'Università di Londra e Jules Pretty dell'Università dell'Essex, hanno calcolato l'incidenza delle *food miles* sul cibo e hanno dimostrato come i costi nascosti che non sono mai calcolati in un'economia di filiera possano arrivare a ribaltare il concetto che l'agricoltura biologica sia più sostenibile per l'ambiente di quella che usa pesticidi e fertilizzanti.

Il concetto di *food miles*, le miglia del cibo, è stato inventato proprio da Tim Lang, nei primi anni novanta, per



Prezzi a confronto

prezzi in euro al kg di generi di frutta fresca; mercato SO.Ge.Mi spa di Milano

MELE Red Delicious

1,03 CILE

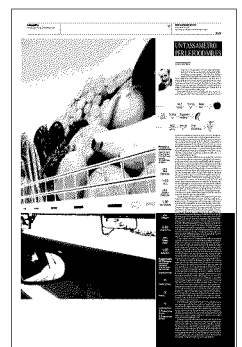
MELE Golden Delicious

1,30 VAL DI NON

mettere in evidenza quanto il cibo percorra grandi distanze, spesso assurde, prima di giungere sulle nostre tavole. Da allora è stato varato un progetto di ricerca scientifica nelle università inglesi che è arrivato a quantificare in termini monetari il costo di queste *food miles*, a seconda del tipo di trasporto e delle sue emissioni, bilanciato con le quantità trasportate, i costi ambientali dei metodi di produzione, gli scarti di produzione e consumo, o anche fattori dei quali è complicato stabilire l'influenza, come i sussidi all'agricoltura.

Il termine è entrato nell'*Oxford english dictionary* e da alcuni anni è piuttosto comune tra gli addetti ai lavori, ma la questione resta e ha molte variabili. Il livello di emissioni di CO₂, la congestione del traffico, il deperimento della qualità dei prodotti, il benessere animale, l'incidenza sulle diete e sui tipi di agricoltura praticati sono soltanto alcuni dei costi che si celano alla spalle di un sistema che in alcuni casi pare impazzito. Lang e Pretty hanno calcolato che, in Gran Bretagna, sommando l'inquinamento portato dai metodi agricoli intensivi e i vari viaggi che deve fare un prodotto, ci sono costi nascosti pari all'11,8% del prezzo pagato dal consumatore. Quindi sono giunti a dire che se gli inglesi consumassero solo cibi da agricoltura convenzionale, ma prodotti nel raggio di 20 km e andando a fare la spesa in bicicletta o a piedi, questi costi sarebbero gli stessi (7% del prezzo finale) di quelli generati se consumassero solo cibi biologici, ma prodotti in tutta Europa e facendo la spesa in automobile.

Al di là di questi dati e delle provocazioni (va da sé che l'ideale sarebbe il biologico locale), il merito della ricerca inglese è stato di mettere in evidenza quanto sia decisiva, in termini di sostenibilità, la provenienza del nostro cibo, che arriva a incidere quasi quanto i metodi di agricoltura praticati. Perché accadono cose quasi surreali. Ad esempio, il fatto che l'Olanda sia diventato il maggior esportatore mondiale d'arance soltanto perché ha sviluppato la



PERE
William

0,90
ARGENTINA

PERE
Abate
Fetel

1,00
EMILIA R.

**Il mercato
di Firenze**
provenienza
dall'estero
in % sul totale
delle vendite

CARNE BOVINA

90

CARNE SUINA

60

PESCE

50

Venduti ogni anno:

4,5 milioni di kg
di carne

6,5 milioni di kg
di pesce

logistica della loro distribuzione. Spulciando tra i dati del dipartimento dell'agricoltura Usa, si scopre che nel 2004 gli Stati Uniti hanno esportato 20 milioni di dollari di lattuga in Messico. Lo stesso anno, hanno importato 20 milioni di dollari di lattuga dal Messico. Oppure: la California ogni anno vende al mondo 19 milioni di dollari di asparagi e nello stesso periodo ne compra per 38 milioni da fuori. È paradossale poi che nel 2003 il porto di New York abbia visto partire per l'Italia 1,1 milioni di dollari di mandorle, mentre dall'Italia giungevano ai suoi docks esattamente 1,1 milioni di dollari di mandorle.

È necessaria una ri-localizzazione delle produzioni agricole, un ritorno, a seconda delle possibilità dei diversi territori e nazioni, a economie locali del cibo. Intendiamoci, non sto dicendo che il viaggio degli alimenti ormai sia diventato politicamente scorretto e che dunque vada abolito. Non sto dicendo che in Alaska devono soltanto mangiare salmone, muschi e licheni. Ma me la sentirei di raccomandare un po' più di buon senso. Vanno aboliti i trasporti inutili; va cancellata dalle nostre menti l'idea che possano esistere nazioni senza una propria agricoltura.

Il cibo deve viaggiare il meno possibile. Secondo il principio di un'economia locale, i territori e le nazioni che possono dovrebbero provvedere innanzi tutto al loro sostentamento. Dopodiché le possibilità che ci offrono i moderni sistemi di trasporto ci consentirebbero di sopperire a eventuali carenze e squilibri. In tutto il mondo stanno nascendo progetti per far rinascere i mercati contadini (sul modello dei *farmers' markets* americani, ma noi in quanto a tradizione mercatale non abbiamo nulla da invidiare a nessuno) o forme di distribuzione il più possibile diretta (come la *C.s.a.*, *Community supported agriculture*), e anche molti cuochi puntano con decisione a rifornirsi solo da produttori locali. Ma ditemi che senso ha che nella piana d'Albenga avvenga ciò che mi ha raccontato un produttore: la domenica sera un camion ha ritirato i suoi carciofi per portarli a Milano. Il venerdì successivo ha scoperto che i suoi carciofi erano finiti nel supermercato che sta a 100 metri da casa sua.

Verrebbe da proporre che le *food miles* comincino a essere segnalate in etichetta, perché non è più soltanto una questione di origine dei prodotti, ma anche del loro percorso. Anche i governi potrebbero iniziare a pensare a un sistema di tassazioni, incentivi e meccanismi regolatori. Qualcuno ha già proposto una sorta di tassometro per gli alimenti, i cui proventi potrebbero tradursi in incentivi per le economie agricole locali.

Evidenziare i dati delle *food miles* non è un'operazione balzana. E parlare di economia locale non significa proporre un modello autarchico o chiuso. Significa, in tema di cibo, pensare a razionalizzare in maniera sostenibile la produzione e il consumo, nel rispetto delle culture locali, della biodiversità e della salute pubblica. E anche del gusto aggiungerei, visto che i cibi di stagione, freschi, appena colti o preparati da sapienti mani, sono decisamente più gratificanti per il palato e per la nostra felicità.