

8  
editoriali

PARLIAMO DI...

 34  
località/giornate

 52  
resistenze

 62  
tutto sul caffè

 90  
(s)paesi

www.ecostampa.it

## ...LIBRI

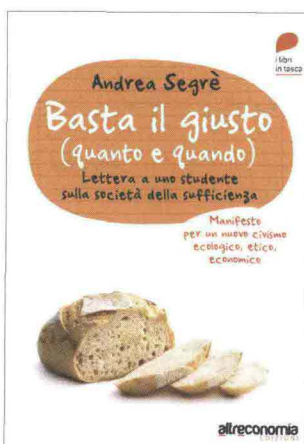
### Le brevi

Questo «manifesto per un nuovo civismo ecologico, etico, economico», ultimo lavoro di Andrea Segrè, preside della Facoltà di agraria di Bologna e fondatore del Last Minute Market, è un libretto agile e coinvolgente che si rivolge in forma di lettera a un ipotetico studente a cui Segrè dimostra – grazie alla sua esperienza, accademica e non solo – quanto la formazione e l'impegno civico, fondamentali ineludibili per una nuova coscienza ecologica, etica ed economica, possano essere adesso, proprio adesso, strumenti per migliorare le nostre vite.

*Basta il giusto* parte da alcuni dati che evidenziano, se ancora ce ne fosse bisogno, l'insostenibilità del modello di sviluppo e del modello sociale iperconsumista. Il *Leaving Planet Index* ci dice che dal 1970 a oggi abbiamo perso il 28% della biodiversità sul pianeta, perdita che riguarda in maniera molto più consistente i paesi del Sud del mondo, meno tutelati. Per quanto riguarda ciò che coltiviamo perché sia mangiato, il 50% del cibo (e il 60% dell'apporto calorico) è garantito da appena tre specie, il riso, il mais e il frumento – dato che deve far preoccupare per la concentrazione del cibo nelle mani di pochi. Altro dato allarmante: l'Italia è uno dei primi paesi al mondo per il consumo di acqua minerale in bottiglie di plastica: utilizziamo 350 000 tonnellate di pet e 700 000 tonnellate di petrolio, causando l'emissione di un milione di tonnellate di CO<sub>2</sub>. Che fare dunque? Ecco, Segrè invita prima di tutto a *pensarla*

questa crisi globale e locale, perché la riflessione aiuta ognuno di noi a capire davvero chi siamo e in che mondo ci troviamo. Solo questa consapevolezza potrà portare i più giovani a promuovere il passaggio concreto da una cultura dei consumi a una cultura della sostenibilità, fondata sul principio della sufficienza e sul recupero di valori quali il benessere, la giustizia sociale e l'equità.

Francesco Mele



Andrea Segrè

**Basta il giusto (quanto e quando)**  
Lettera a uno studente sulla società della sufficienza

Altreconomia Edizioni, 2011

**Acqua del rubinetto: meno Anove chili; un frutto o un panino al posto della merendina confezionata: meno un chilo e mezzo; mensa leggera: meno un chilo. Ecco come fare perdere peso... al nostro bidone dell'immondizia.** Non è chiaro? Lo diventa con *Meno 100 chili: ricette per la dieta della nostra pattumiera* di Roberto Cavallo, il libro che ha tratto dall'omonimo spettacolo teatrale. Cavallo prende spunto dalla direttiva comunitaria 98/2008 sul riuso – di cui il nonno Remigio (al quale

è dedicato il libro), che raddrizzava i chiodi vecchi per usarli di nuovo, non avrebbe capito le ragioni – per sottolineare che se il buon senso non basta più e ci vuole una legge che ci sproni a non buttare ciò che può ancora servire, allora c'è qualcosa che non va. E, tra le altre cose, non va che ognuno di noi produca tra i 400 e i 500 chili di rifiuti all'anno. Rifiuti che tra l'altro non sappiamo mai dove mettere... Perché calendari di raccolta, divisioni poco chiare e bidoni colorati rendono il nostro rapporto con la spazzatura complicato. Ma la cartacarbona è carta? E il sacchetto dei biscotti dove va? Eppure le regole non sono così difficili, basta che qualcuno ce le spieghi. Ed è quello che fa Cavallo, parlando a tratti con il lettore, a tratti con il suo giovane figlio. Ma oltre alla raccolta differenziata, bisogna anche imparare a produrre meno spazzatura: ecco la vera dieta. Allora con poche mosse, alcune più semplici altre più creative, in questo libro si impara quasi a dimezzare il nostro peso sull'ambiente e che qualcosa che è chiamato "rifiuto" non sempre non serve più.

Dello spettacolo teatrale *Meno 100 chili* mantiene il tono, diver-

tente e aneddotico, che permette di affrontare molti temi senza puntare troppo il dito contro i lettori. Del cartaceo prende i vantaggi di una struttura ben organizzata, il poter suggerire una notevole quantità di link inaspettati e incredibili, e la facilità di rileggerlo spesso, ogni qual volta sorga un dubbio... dov'è che andava la cartacarbona?

Cecilia Toso

Roberto Cavallo

**Meno 100 chili**

Ricette per la dieta della nostra pattumiera

Edizioni Ambiente, 2011

**Se avete delle remore o vi Spiace essere filantropi andate a giocare da un'altra parte. Questo è il Grande gioco della fame. Un breve e agile manuale per capire come, deregolamentazione dopo deregolamentazione, la grande finanza abbia messo le mani sul più grande affare di tutti i tempi: il nostro cibo.** E ci si accorge che dietro tutto questo non ci sono solo speculatori avidi di denaro, *edge funds*, multinazionali o potenti banche. Inconsapevolmente anche noi stessi siamo parte del gioco, attraverso i nostri fondi pensione, i nostri conti correnti, le nostre assicurazioni eccetera. Un sistema diabolico lontanissimo dall'economia reale, dalla produzione di cibo, dall'agricoltura, dai contadini e dai consumatori, ma che riesce a condizionare i prezzi degli alimenti di tutto il mondo, le economie rurali e quelle di interi stati sovrani. Un golem che si gonfia di denaro su altro denaro, la cui filosofia è guadagnare il più possibile nel minor tempo possibile, e poco



96 tutto il mondo è un orto

112 pensa che mensa

138 portfolio

172 vignetti a rischio

200 campioni del mondo

www.ecostampa.it

importa se tutto ciò provoca crisi alimentari, dissesti finanziari, distruzione degli ecosistemi.

Poi però ci sono i "guastafeste", coloro che a questo gioco non ci stanno. Movimenti contadini e reti della società civile vogliono introdurre controlli, parlano di sovranità alimentare e conservazione dei beni comuni (come l'acqua ad esempio). Ma per la fortuna dei giocatori spesso i governi e gli organi sovranazionali non ascoltano queste istanze, condizionati dal grande lavoro di lobby da parte proprio dei giocatori. Volete un esempio? Il G20 del 2011 dedicato all'agricoltura ha accolto l'idea della Banca mondiale, in collaborazione con il grande istituto finanziario JP Morgan, di promuovere l'uso dei derivati finanziari tra i piccoli contadini per assicurarsi contro le oscillazioni dei prezzi. In poche parole l'idea geniale sarebbe: come contrastare la speculazione che colpisce i contadini? Ma facendo speculare i contadini, ovvio!

Forse quando non ci saranno più polli da spennare, il gioco finirà... Per adesso però aprite il manuale d'istruzioni e cominciate a giocare!

Luca Bernardini



Andrea Baranes

## Il Grande gioco della fame.

Attreconomia Edizioni, 2011

**C**he cosa ci dicono le etichette dei più comuni prodotti, alimentari e non, in vendita nei supermercati? Senza dubbio, sono in pochi a leggerle, e per intero. In pochissimi a capirne il significato. Già, perché su quella che rappresenta la "carta di identità" di un prodotto, compaiono termini, numeri e sigle incomprensibili a chi non ha competenze specifiche in chimica o scienza dell'alimentazione. E poi la spesa si fa (quasi) sempre di corsa, scegliendo in base alle offerte più convenienti e ai gusti personali. Anche se siamo consapevoli che è necessario prestare maggiore attenzione a ciò che si introduce nel nostro corpo.

Ecco dunque un'agile guida che, in modo semplice e sintetico, insegna a conoscere le sostanze indicate sulle etichette dei prodotti, ad andare al di là di lettere e cifre, scoprendo anche quello che *non* ci viene detto, ma è importante sapere perché si riflette sulla nostra salute. Gli additivi alimentari a cui fare attenzione e, possibilmente, evitare; le "imprecisioni" delle tabelle nutrizionali; il valore della dose giornaliera accettabile (o ammissibile...) che una persona può assumere per tutta la vita senza danni per la salute.

Tutte le informazioni fornite sono documentate da studi scientifici, e rimandano a siti istituzionali e a selezionate fonti on-line, per ulteriori approfondimenti e verifiche. L'obiettivo del volume è, infatti, quello di stimolare, a partire dall'abc sulle etichette, un approccio attivo e consapevole da parte del consumatore nel momento in

cui riempie il carrello della spesa. Perché si può, si deve, scegliere. Tenendo a mente, nella pratica di ogni giorno, sette regole d'oro o "consigli di buon senso", che ci ricordano che è importante variare la propria alimentazione, non eccedere con gli alimenti che si sanno – o si suppongono – dannosi e optare per i prodotti biologici.

Monica Mascarino



Pierpaolo Corradini

## Quello che le etichette non dicono - Guida per uscire sani dal supermercato

Emi, 2011

Ogni giovedì mattina aprendo il quotidiano *La Stampa* alla pagina "Il bello & il buono", vicino allo spazio a cura di Slow Food, non bisogna perdere l'occasione di sorridere: a leggere la rubrica "Fratelli di teglie" ci vuole forse meno di un minuto, ma è un'abitudine che ti fa iniziare la giornata con leggerezza. Un piccolo *divertissement* che Rocco Moliterni regala settimanalmente, in punta di penna. Variazioni su tema gastronomico all'insegna dell'ironia e di uno *humour* surrealista e stralunato alla Ettore Petrolini, quell'attore che, insignito di una medaglia da

Mussolini, parafrasando il motto fascista lo ringraziò dicendo: «E io me ne fregio!». Ecco, il libro *Parlami d'amore Ragù* raccoglie quelle rubriche, in cui si trovano giochi di parole, ricordi d'infanzia rigorosamente anni Sessanta, strofette di Carosello, e altri testi con aneddoti di storia patria risorgimentale. Perché l'intento è anche quello di parlare dell'Italia, tra differenze e identità, senza prendersi troppo sul serio. Così prendendo spunto da un piatto tipico, da un ortaggio, dal modo di cuocere un certo pesce o un taglio di carne, si percorre in lungo e in largo la penisola, scoprendo come cambiano i nomi e le preparazioni; arrivando a capire che la diversità è ricchezza, occasione di scambio e di piacere, soprattutto ai fornelli. Insieme alle parole si cucinano ingredienti veri: le ricette, che si alternano alle divagazioni gastronomiche e ne sono il naturale corollario, rivelano, nella loro semplicità e chiarezza, lunga pratica e autentica sperimentazione da parte dell'autore.

Paola Nano



Rocco Moliterni

## Parlami d'amore Ragù Sfizi e vizi degli italiani a tavola

Mondadori, 2012