

Al Salone del Gusto nuove collaborazioni per garantire una maggiore salubrità dei prodotti

## Migliorare i suoli per aumentare la qualità del cibo che consumiamo

È in corso in questi giorni a Torino il Salone del Gusto, una delle più importanti manifestazioni internazionali legate alla produzione ed al consumo del cibo, organizzato dall'associazione braidese Slow Food, che come il suo fondatore, Carlin Petrini, non ha certo bisogno di presentazione.

Il salone, quest'anno, si caratterizza per alcune interessanti novità "tecniche". Gli organizzatori hanno cercato di ridurre al massimo l'impatto ambientale, utilizzando materiali biodegradabili o recuperabili, e l'energia elettrica necessaria è ottenuta in massima parte da fonti alternative. E ancora una volta il cuneese si caratterizza per le novità in questo settore. Infatti, la maggior parte dell'energia usata nei quattro giorni della manifestazione proviene dalle quote verdi che la Marcopolo Engineering di Borgo San Dalmazzo ottiene dalle sue 40 centrali bioelettriche presenti su tutto il territorio italiano, cuneese compreso.

L'altro aspetto significativo del salone è la presentazione di collaborazioni con centri di ricerca un po' di tutto il mondo per migliorare non solo la qualità del cibo, ma soprattutto quella dei terreni su cui questi prodotti crescono. Per decenni abbiamo sfruttato il suolo con un'agricoltura intensiva e con monoculture rese produttive

dal pesante uso di prodotti chimici. Così il suolo è stato privato dei nutrienti di base, dei funghi e dei batteri indispensabili per trasformare il materiale organico. Abbiamo "desertificato" le nostre terre. Oggi, anche i prodotti biologici contengono scorie ed impurezze assorbite dai suoli contaminati. Per consentire a questi di riappropriarsi dell'originaria naturalità occorreranno decenni, se non secoli. A meno di aiutare il terreno a disintossicarsi. E' proprio questa l'altra novità del salone di Torino. E' stato firmato un accordo tra Slow Food e la società "Terra, ricerca e sviluppo", un ramo della Marcopolo, che fornirà un humus particolare, ricco di microrganismi, che sarà utilizzato in due sperimentazioni: in Campania per la produzione del famoso pomodoro San Marzano, ed in Piemonte, in particolare nel cuneese, per migliorare la qualità delle carni della razza bovina. Come? Creando una filiera chiusa ecosostenibile. Le mucche si cibano di erba e fieno cresciuti su terreni chimicamente contaminati. Le scorie con la catena alimentare passano nella carne e vengono in parte liberate con le feci e l'urina che tornano come concimi al suolo. Così il terreno continua ad essere inquinato! E questo succede in condizioni ottimali, quando il bestiame è nutrito con erba e fieno;

figuriamoci che cosa contengono le feci degli animali allevati con farine prodotte artificialmente!

Il progetto prevede di trasformare le deiezioni animali, con un lento ciclo naturale che richiede ben tre anni, in concimi organici da utilizzare per la produzione dei foraggi che poi le mucche mangeranno. Inoltre, mediante microrganismi appositamente selezionati dalla società Terra, si contribuirà al contenimento dei batteri patogeni presenti negli allevamenti, rendendo così più salubri le stalle e riducendo il rischio di malattie degli animali con vantaggi per il produttore che non spende per curarli e per il consumatore che non si mangia i farmaci con la carne.

L'eccesso di produzione di deiezioni, che non può più essere sparso sul terreno in base alle nuove normative, servirà per produrre energia elettrica e termica utilizzabile, in parte, per i fabbisogni aziendali e, per la parte eccedente, vendibile alla rete nazionale a prezzi decisamente vantaggiosi.

Slow Food, con i suoi presidi, punta alla produzione di cibo "buono, giusto e pulito", prospettiva raggiungibile preservando le tipicità e le tradizioni, ma solo se l'ambiente su cui crescono è mantenuto sano e naturale, come ci è stato tramandato dai nostri avi.

**Domenico Sanino**