

Venerdì 11 agosto alle 21 sarà presentato il libro “Il chilometro consapevole” alla ex cava di Bacchereto. Il libro, scritto a quattro mani da Carlo Catani e da Carlo Petrini ed edito da Slow Food Edizioni nel 2022, rappresenta una sintesi per comprendere le scelte alimentari buone, pulite e giuste.

Il tema del chilometro zero, termine entrato ormai nel linguaggio comune, indica l'utilizzo di prodotti che non necessitano di un lungo trasporto, anche se recentemente si pone più attenzione al criterio della sostenibilità della produzione di alimenti piuttosto che al criterio della distanza.

Il cittadino che è consumatore e acquirente dei prodotti che poi mangia deve essere, secondo il principio dello Slow Food, anche un coproduttore, avere cioè conoscenza del sistema alimentare ed assumersi responsabilità rispetto alle proprie scelte.

Inoltre, il cibo oggi è stato ridotto solo a merce da acquistare, ha perduto il suo valore storico e culturale e tutto questo impoverimento genera una qualità del cibo sempre più scadente. Tuttavia, l'alimentazione riveste un ruolo fondamentale anche per contrastare il cambiamento climatico, sia per il peso delle emissioni sia per l'uso di pesticidi e di fertilizzanti.

Quindi, secondo gli autori del libro, è importante prestare attenzione alla piramide alimentare, che definisce le caratteristiche qualitative, e alla piramide ambientale, che determina le conseguenze sull'ambiente.

La conferenza è organizzata dal Biodistretto del Montalbano, dal Gas Fico Carmignano, con la collaborazione del Circolo Arci di Bacchereto e curata da Enrico Roccato della condotta Slow Food Empolese Valdelsa. *(Valentina Cirri)*