API E CAMBIAMENTO CLIMATICO NELL'INCONTRO DI SLOW FOOD ALL'AQUILA

11 Aprile 2019

di Redazione



L'AQUILA – "Bee the change. Api e cambiamento climatico" è il tema dell'incontro organizzato dalla condotta dell'Aquila di Slow Food per il prossimo 13 aprile alle ore 17,30 presso il Museo sperimentale d'arte contemporanea (Muspac), in via Ficara.

Come sottolineato anche dall'ultimo rapporto dello Ipcc (Intergovernamental Panel on Climate Change) delle Nazioni Unite, l'importanza di intervenire con azioni decise sulle conseguenze dell'aumento medio della temperatura globale diventa di fondamentale importanza, sia per gli effetti diretti che il clima determina sulla vita dell'uomo, modificando intere aree geografiche, sia per gli effetti indiretti che tali cambiamenti impongono ai

sofisticati equilibri della Natura.

Uno dei danni già provocati all'ambiente naturale da parte dei cambiamenti climatici e del riscaldamento globale è la drammatica diminuzione delle api. L'attuale innalzamento di 1,5°C rispetto ai livelli pre-industriali rappresenta uno dei principali pericoli per la sopravvivenza di questi insetti e degli altri impollinatori.

I segnali che destano preoccupazione sono immediatamente visibili: subito dopo l'uso intensivo dei pesticidi, i cambiamenti climatici rappresentano una delle maggiori minacce per gli impollinatori, da cui dipende la gran parte della produzione agricola destinata alla nostra alimentazione, quindi la sopravvivenza della specie umana. L'informazione capillare e continua resta l'unica strada percorribile per il cambiamento verso un futuro climatico più in linea con le condizioni di vivibilità.

Per questa ragione, anche Slow Food ha fatto rimbalzare il grido a livello internazionale, lanciando la campagna #FoodforChange. Lo sta facendo per una doppia ragione, perché, se è vero che l'agricoltura sarà il primo settore a risentire in modo più critico del cambiamento climatico – con effetti negativi che si ripercuoteranno su tutte le colture del mondo, sugli agricoltori e sui consumi alimentari – è altrettanto vero che il modello di agricoltura industrializzata adottato negli ultimi 70 anni è tra i fattori più direttamente impattanti sul clima.

Per arginare questi rischi, l'associazione sta promuovendo un modello alternativo di produzione e di consumo di cibo fondato sul rispetto della biodiversità, sul riciclo dei nutrienti, sulla sinergia e sulla interazione tra colture, allevamento, suolo e mondo naturale.

Un uso più sostenibile delle risorse, la riduzione nell'impiego di energie fossili, il divieto nell'uso dei pesticidi, sono i prerequisiti necessari per garantire il nostro futuro.

Consumare un cibo prodotto secondo questi principi piuttosto che in modo industriale può segnare il passo del cambiamento, attraverso scelte quotidiane e pratiche che da individuali divengono orientamento di massa.

"Affinché tutto ciò sia perseguito, però, è di fondamentale importanza che la conoscenza scientifica sia adeguatamente divulgata attraverso tutti i linguaggi possibili", afferma Rita Salvatore, delegata aquilana di Slow Food. "Per poter rispondere a questa impellente urgenza, come Condotta Slow Food dell'Aquila abbiamo deciso di tenere sempre alto il dibattito facendo incontrare intorno ad un unico tema discipline apparentemente molto distanti tra loro come la climatologia, l'arte, la letteratura, la gastronomia".

“Facendo seguito agli appuntamenti già avvenuti nei mesi scorsi, abbiamo deciso di dedicare un momento di riflessione proprio alle api, come infallibili indicatori biologici”.

Parteciperanno all’incontro **Klaide De Sanctis** (fisico e apicoltore, responsabile modellistica atmosferica della Himet, spin-off del Centro di Eccellenza Cetemps dell’Università dell’Aquila); **Martina Sconci** (storica dell’arte, direttrice artistica del MU.SP.A.C. e docente di Storia dell’arte presso l’Accademia di Belle Arti dell’Aquila); modererà **Quirino Crosta** (membro del comitato direttivo di Condotta).

L’artista **Gianmaria De Lisio** presenterà la sua opera dal titolo *Bortrait* e seguirà una degustazione di mieli monoflorali, e in particolare di quelli legati al Presìdio Slow Food “Mieli dell’Appennino aquilano”, a cura di **Vittoriano Ciaccia** (apicoltore iscritto all’albo nazionale degli assaggiatori di miele e referente del Presìdio)