

SLOW FOOD, STOP CHIMICA E SPRECHI PER SALVARE IL PIANETA

16 Ottobre 2017



MONTECATINI TERME - “L’unica vera meta che possiamo darci è preservare la nostra Terra. Ma l’uomo, col suo impatto su clima e ambiente, sta rischiando di bruciare l’ultima zattera”.

È il grido d’allarme lanciato da **Piero Sardo**, presidente della Fondazione Slow Food per la Biodiversità, oggi a Montecatini Terme (Pistoia), al secondo incontro nazionale dei “Cuochi dell’Alleanza”.

“Noi per primi - è l’appello di Sardo - dobbiamo abbandonare un certo modo di produrre e scegliere il naturale, abbandonare la chimica presente in molti alimenti, a partire dai nitriti o dai lieviti selezionati, e stare dalla parte di un’agricoltura sostenibile”.

“Stiamo saccheggiando la nostra Terra madre, stiamo mangiando pezzi di mondo che sappiamo non si possono rigenerare. Abbiamo appena assistito agli episodi di siccità più grave degli ultimi anni” ha detto **Francesco Sottile**, docente presso il Dipartimento di colture arboree dell’Università degli Studi di Palermo e membro del comitato scientifico della Fondazione Slow Food, invitando osti e cuochi ad aderire a “Menu for Change”, la campagna di raccolta fondi e comunicazione di Slow Food che chiama a raccolta cuochi di tutto il mondo

per proporre a novembre “menu amici del clima”.

Dopo la presentazione della guida Slow Wine, e in parallelo ai lavori di Food&Book, sono arrivati a Montecatini Terme 200 cuochi da tutta Italia per confrontarsi con i colleghi di Albania, Russia, Francia, Olanda, Belgio e Islanda e per mettere a punto insieme i prossimi passi del progetto di Slow Food che riunisce 480 locali in Italia e 836 in 18 Paesi e che sancisce il patto tra i produttori dei Presìdi Slow Food, delle realtà produttive locali più virtuose, e gli chef che, entrando nell’Alleanza, diventano ambasciatori della propria terra, e si fanno sostenitori delle produzioni alimentari che rispettano lavoro di tutti e ambiente. In questo contesto è fondamentale ridurre lo spreco alimentare, responsabile della produzione di 3,3 miliardi di tonnellate di gas serra.

E poiché il cuoco ha un ruolo di prima linea Slow Food, insieme al Politecnico di Torino e al Banco alimentare, ha sviluppato con Cuki la Save Bag, un contenitore anti-spreco che tanti ristoratori stanno adottando per permettere ai propri clienti di portare a casa il cibo avanzato.