

I FARMERS' MARKET: LA MANO VISIBILE DEL MERCATO

di Davide Marino, Clara Cicatiello

FrancoAngeli
pagine 368, € 35,00

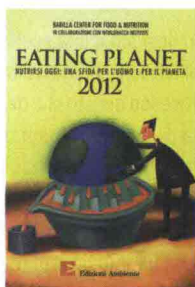
L'esperienza alternativa della filiera corta

■ di Anna Bertolini

Questo volume, che presenta i principali risultati di un progetto di ricerca sulla tematica delle filiere corte finanziato da Mipaaf e realizzato da Cursa, ci fornisce lo spunto per analizzare il fenomeno dei farmers' market alla luce di quanto si è verificato e ancora accade sia in Italia sia nel resto del mondo. Negli ultimi anni abbiamo assistito all'emergere di esperienze di mercato alternative: dai gruppi di acquisto solidale ai mercati contadini fino, ovviamente, allo sviluppo delle filiere corte. Tutto in ottica di incremento della domanda di sostenibilità del consumatore. Fare chiarezza sul fenomeno richiede, però, innanzitutto di circoscriverne i caratteri fondanti e fondamentali. Cos'è, dunque, la filiera corta? In prima battuta, verrebbe da dire che si tratta di un circuito breve dove

il rapporto tra produttore e consumatore assume i toni della relazione diretta senza orpelli e intermediari. Ma non basta, in realtà la filiera corta, soprattutto in tempi di crisi come questo, si manifesta come un sistema commerciale che permette di diminuire il prezzo finale dei prodotti. Ancora una volta assistiamo, quindi, a una presa di potere del prezzo in qualità di driver degli acquisti. Certo, come accennato, non è l'unico elemento caratterizzante. La filiera corta è anche vendita di prodotti su scala locale, permettendo alle piccole realtà del territorio di emergere e di farsi conoscere; è rispetto delle stagionalità, evitando così eccessivi consumi di energia previsti, invece, nelle coltivazioni prodotte fuori stagione; è convivialità, rappresentando il gesto del fare la spesa non solo in un atto

funzionale bensì in un tempo consumato tra piacere e socialità. Tutte motivazioni conosciute anche dai consumatori. Secondo un sondaggio di Coldiretti, infatti, la causa principale che spinge ad acquistare prodotti direttamente dai produttori è il risparmio (30% degli intervistati), ma non sono di meno importanza la qualità e la freschezza dei generi alimentari (24%), la salvaguardia delle tradizioni enogastronomiche del territorio (12%) e il risparmio di energia nonché la difesa dell'ambiente e del clima legati alla riduzione dei trasporti (9%). Interessante è comprendere, tra l'altro, quale impatto può avere questa forma commerciale sulle strutture aziendali, sugli assetti produttivi oltre che sul sistema territoriale in cui è inserita. Ma per questo vi rimandiamo al libro. ●



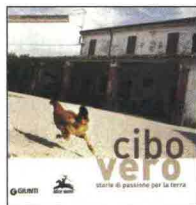
EATING PLANET

di Barilla Center for Food & Nutrition in collaborazione con Worldwatch Institute,

Edizioni Ambiente
pagine 352, € 26,00

Il cibo e il pianeta

Eating Planet 2012 nasce dalla necessità di ripensare in maniera radicale il sistema alimentare globale. Infatti, secondo il Global Footprint Network, l'umanità consuma ogni anno risorse per 1,3 pianeti. Nei Paesi ad alto reddito, inoltre, i consumi alimentari rappresentano la prima voce dell'impatto ambientale di ogni individuo, con una percentuale tra il 30% e il 40% dell'eco-impronta totale. Il volume è costruito intorno ai quattro ambiti su cui il BCFN ha sviluppato l'attività di ricerca (accesso al cibo, cibo e sviluppo sostenibile, cibo e salute, cibo e cultura) e offre contributi di scienziati, politici, premi Nobel ed esperti di fama mondiale. Acquistabile in versione e-book.



CIBO VERO

di Autori vari
Giunti/Alce Nero
pagine 120,
€ 12,00

L'Italia agricola

Un tempo lo si sarebbe definito un volume di informazione militante, oggi un libro così si può più semplicemente chiamare una raccolta di storie, quella degli agricoltori di Alce Nero. Persone legate in modo profondo alla terra che coltivano, a cui li unisce non solo il lavoro, ma elementi più profondi: l'anima, l'identità, i sentimenti, l'amore. Il volume a cura di Rita Brugnara, corredato da foto e video (di Alberto Callari e Paolo Panzera) visibili sull'omonimo sito, è il risultato di un viaggio nell'autentica Italia agricola, iniziato a giugno 2011 in Basilicata e concluso nel cuore delle Dolomiti a fine novembre. Esperienze concrete di una visione sostenibile, responsabile, valida per l'intero modo di produrre e fruire.