

Sommario

Tema centrale

Spreco alimentare

4 Valorizzare è bene, evitare è meglio

6 Da residuo a perdita in magazzino

Agricoltura

Fattori di produzione

9 Esperienze pratiche con carbone vegetale

FiBL e Bio Suisse

FiBL

10 Notizie

Bio Suisse

11 Notizie

12 Digitalizzazione e protezione dati in agricoltura biologica

Settore

13 Un vertice e un simposio per il mondo bio di domani

Rubriche

4 *Brevi notizie*

14 *Bio Ticino*

16 *Impressum*

Articolo online

FiBL 50 anni: a colloquio con **Monika Baumann**

www.bioattualita.ch > Attualità > Rivista

Dal piatto al campo

Quando ero piccolo, negli anni 1970/1980 si soleva dire: «Si finisce tutto quello che c'è sul piatto.» Prima non ci si poteva alzare da tavola. Per noi bambini a volte era una tortura, in particolare quando il cibo non ci piaceva – troppo amaro, troppo salato, troppo insipido, troppo secco, troppo puah! Ora si può senz'altro attribuire l'obbligo di finire il cibo ai metodi educativi di allora. Secondo me però occorre differenziare maggiormente. A quei tempi, sostengo, agli alimenti veniva attribuita un'importanza maggiore, ne veniva riconosciuto il vero valore; e anche noi bambini dovevamo essere grati. Da un lato perché molti genitori dovevano lavorare sodo per riuscire a portare qualche cosa in tavola, dall'altro perché non era accettabile gettare le «vivande» mentre altrove c'era fame. Famiglie povere e persone che hanno fame esistono tuttora e ciò rende ancora più difficile capire perché trattiamo le derrate alimentari come prodotti di massa che si possono gettare. Siamo onesti: non è da ieri che food waste (spreco alimentare) e food loss (perdite alimentari) sono un problema della nostra società dell'abbondanza e del benessere. I consumatori si aspettano di trovare in negozio merce impeccabile che rispetta le norme della qualità dalla mattina alla sera; il commercio al dettaglio a sua volta esige dall'agricoltura di fornire proprio questi prodotti in quantità sufficiente con il risultato che sui campi e nei frutteti rimangono sul terreno tonnellate di frutta e verdura solo perché i prodotti sono troppo grossi, troppo irregolari, troppo leggeri o perché presentano macchie o ammaccature. Per l'agricoltura biologica più vulnerabile e più soggetta a rischi si tratta di un'ulteriore sfida. Ma è davvero colpa delle consumatrici e dei consumatori? Leggete il tema centrale da pagina 4 e fatevi la vostra opinione.



René Schulte, caporedattore



Foto in copertina: Dalla raccolta di queste lattughe cappuccio bio sono rimasti molti scarti. Si tratta di un campo destinato alla coltivazione di cuori d'insalata. C'è però da chiedersi: sono semplicemente resti vegetali o si tratta di spreco alimentare? Il nostro tema centrale da pagina 4. Foto: Yvonne Kiefer-Glomme