Conquiste del Lavoro Ouotidiano di informazione socio economica

Anno 77- N. 143 | SABATO 26 LUGLIO 2025

Direttore Responsabile: Mauro Fabi, Proprietario ed Editore: Conquiste del Laworo Società Cooperativa aRL Sede legale: Via Nicotera, 29 – 00195 Roma – C.F./Reg.Imprese Roma: 0.5558260583 – P.Iva: 1418871003 – REARM 495248 – Albo Cooperative: C137557 Telefono 0.5385.098 – Rappresentante legale: Duccò Trombadori . Direzione e Redazione via Po. 22 – 00198 Roma – 161.058473430. Amministrazione – Uff. Pubblicità – Uff. Abbanamenti: Via Po., 22 – 00198 Roma – Telefoni 0.68473595/270 – 0.688453565. Emaiti conquiste del proprio del forman in 569 / 201248 – Modalità di pagamenta: Pereza di copertina Euro (9.0. Abbonamenti amunule standardi Euro 19.30, 2015 (cumulativit Euro 0.560, C.C., Peatale n. 91689000001 intestata o a Conquiste del Laworo, Via Po. 22 – 0.0198 Roma – C.B. Bancario Intesa Sanpaole S.A. – Filiale 10291 – Roma 29 – IBAII 1531/0306905948100000014274 Intestata o a. Canquiste del Laworo, Via Po. 22 – 0.0198 Roma – Pagamento intesa Sanpaole S.A. – Filiale 10291 – Roma 29 – IBAII 1531/03069059481000000014274 Intestata o a. Canquiste del Laworo, Via Po. 22 – 0.0198 Roma – Pagamento del pubblicito la egge 4 agosto 2077, n. 12 – art. L. committar 120 – art. L. co





glio un gruppo di antropologi del cibo provenienti da tutto il mondo ha acceso i riflettori su un futuro alimentare sempre più incerto. Il network dell'European Association of Social Anthropologists (EASA) ha riunito ricercatori di Oxford, CNRS, Brooklyn College, Örebro, Institut Lyfe, UWE, Aarhus e Pollenzo per un objettivo comune: tracciare una rotta che porti i sistemi agroalimentari fuori dalla tempesta fatta di crisi climatica, disuguaglianze e sprechi. Il punto di partenza è semplice quanto sconfortante. Il climate change corrode la sicurezza alimentare: prolungate siccità divorano i raccolti. mari e oceani si svuotano di

Ribaltare la tavola: l'Anthrofood2050 lancia da Milano la rivoluzione dei sistemi alimentari

pesce, e le comunità rurali ne pagano il prezzo più alto. A peggiorare il quadro c'è l'asimmetria nell'accesso al cibo: mentre una minoranza può permettersi di sprecarlo, centinaia di milioni di persone restano sottonutrite. Ridurre il cibo a puramerce - hanno ribadito relatori - significa ignorarne la dimensione culturale. simbolica ed etica che lo rende collante sociale e motore di equità. Per la prima volta, i partecipanti hanno deciso di condensare competenze e risultati di ricerca in un documento programmatico: il Manifesto Anthro-Food2050, in uscita a otto-

bre. Non un semplice report, ma un'agenda operativa destinata a ricercatori, agricoltori, consumatori e decisori politici. Il testo approfondirà le radici della crisi - dal modello estrattivo dell'agro-industria alle logiche speculative dei mercati e proporrà un cambio di paradigma basato su quattro pilastri: giustizia alimentare, rigenerazione ecologica, valorizzazione delle conoscenze locali e benessere comunitario. Al centro, la rigenerazione: non basta più "fare meno danno", bisogna restituire vitalità agli ecosistemi, promuovendo pratiche agricole che rico-

struiscano suoli, biodiversità e reti sociali. Significa sostenere contadini che adottano rotazioni colturali, allevamenti estensivi, filiere corte e prezzi e qui; ma anche rivalutare il patrimonio gastronomico come sapere vivo, aperto a contaminazioni e innovazioni. Il workshop ha dato spazio a sessioni parallele su sovranità alimentare, politiche urbane del cibo, migrazioni e patrimonio culinario. Dalle testimonianze raccolte emerge un filo rosso: la tecnologia e il mercato, da soli, non basteranno. Servono lenti antropologiche per leggere le relazioni tra persone, ambiente e

culture, "perché il cibo", ricorda la ricercatrice statunitense Jillian Cavanaugh, "è sentimento prima che carburante". L'esito della due giorni è chiaro: occorre "ri baltare la tavola", ridefinire ciò che coltiviamo, come lo distribuiamo e a chi garantiamo l'accesso. Il Manifesto AnthroFood2050 si propone come bussola per orientare governi, aziende e cittadini verso sistemi alimentari più resilienti, inclusivi e rigenerativi. Siamo a un bivio in cui possiamo ancora sperare in un mondo migliore. Entro il 2050, c'è ben più della nostra dieta: c'è la vivibilità stessa del pianeta.

Giovanni lanni