



## Coronavirus, appello Slowfood al Governo italiano: «Ripartiamo dalla Terra»

**Oltre 7.000 tra cuochi, contadini, artigiani del cibo, allevatori, politici, accademici e cittadini ritengono che il Decreto Rilancio non sia sufficiente per superare la crisi causata dal Covid-19**

I blocchi produttivi dovuti all'impatto del Coronavirus sul tessuto imprenditoriale italiano non hanno risparmiato il settore agricolo-alimentare, che pone al centro l'uomo e valorizza il suo lavoro.

La **sfida attuale del post-emergenza sanitaria** è quella di comprendere le conseguenze su tale comparto che riveste, senza ombra di dubbio, un ruolo strategico poiché rappresenta una catena di attività per portare i prodotti agricoli al consumatore finale. In Italia, infatti, il sistema agroalimentare riunisce tante piccole e medie imprese attive in tutta la filiera, dalla fase di trasformazione della materia prima alla distribuzione e al dettaglio.

## Ripartiamo dalla terra: l'appello dell'Alleanza Slowfood



Cuochi aderenti al progetto dell'Alleanza Slowfood.

Nell'[appello](#) **“Ripartiamo dalla Terra”**, rivolto al Governo, lanciato dai cuochi aderenti al **progetto dell'Alleanza Slowfood** si evidenzia la necessità di un **grande gioco di squadra** per ripartire con slancio dopo il Covid-19, coinvolgendo tutta la filiera alimentare: dai ristoratori ai consumatori.

Anche **Massimiliano e Raffaele Alajmo** del pluristellato ristorante Le Calandre di Sarmeola di Rubano (Pd) hanno apposto la propria firma nell'accorato appello.

*«Un Paese che dimentica la terra è un Paese debole, un Paese che non valorizza i suoi contadini, pescatori, pastori, artigiani è un Paese che non sa riconoscere la bellezza e non ha il coraggio di coltivare il sogno», hanno dichiarato **Massimiliano e Raffaele Alajmo** che aggiungono: «La cucina italiana è una lunga catena dalle maglie fitte, ogni maglia rappresenta un contadino, un allevatore, un casaro, una trattoria, un*

*ristorante, un'osteria, un pescatore, un vignaiolo, un pastaio. Oggi questa catena è più fragile, molti anelli si sono indeboliti e necessitano dell'aiuto di tutta l'Italia prima che si spezzi».*

## L'anima dei produttori e dei ristoratori fiori all'occhiello del Made in Italy

Secondo un'analisi di Coldiretti, il sistema agricolo allargato anche alla ristorazione occupa **3,8 milioni di persone** e genera un **fatturato di 538 miliardi di euro pari al 25% del Pil** (dati consolidati 2019). Numeri che sottolineano come, grazie alle esportazioni agroalimentari, cibo e vino Made in Italy siano stati consumati sulle tavole di tutti i Paesi del mondo incrementando la crescita del 4% rispetto ai 41,8 miliardi dell'anno precedente. Questo evidenzia ancor di più che *«I produttori mettono l'anima nel lavoro che fanno, per noi cuochi il compito è portare quest'anima nel piatto, rispettandola e raccontandola»*, come dichiara **Oskar Messner dell'osteria Pitzock** in Val di Funes (Bz).

? importante ricordare che la cucina italiana è da sempre sinonimo di eccellenza all'estero anche per merito della miriade di piccoli produttori, già stretti dalla morsa della grande distribuzione e della produzione massiva, mandati ulteriormente in crisi da [questa pandemia](#).

**Cesare Battisti**, segretario generale dell'Associazione Italiana Ambasciatori del Gusto nonché titolare del **Ratanà di Milano**, precisa che *«ad oggi 184.000 ristoranti coprono il 13% del Pil del Paese e assorbono dal 30 al 40% dei prodotti coltivati sul suolo nazionale. Siamo un fiore all'occhiello e rappresentiamo i valori italiani anche all'estero, vogliamo essere ascoltati e trattati con dignità»*.

## Il Decreto Rilancio e l'attenzione all'agricoltura

Il Decreto Rilancio, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 19 maggio, riserva grande attenzione all'agricoltura. Prevede un consistente stanziamento di risorse e provvedimenti importanti, come la possibilità di usufruire della cassa integrazione o di accedere ad agevolazioni e bonus. Tuttavia non è sufficiente. Bisogna lavorare affinché gli stanziamenti riescano a premiare l'agricoltura e le filiere sostenibili e in particolare, come si chiede nell'appello: *“(...) estendere il credito d'imposta agli acquisti di prodotti agricoli e di artigianato alimentare di piccola scala legato a filiere locali, in una misura pari almeno al 20%, da aumentare al 30% nel caso in cui tali aziende praticino un'agricoltura biologica, biodinamica, o siano localizzate in aree marginali, disagiate e di particolare valore ambientale del nostro Paese”*.

## L'adesione dei parchi italiani

**Ripartiamo dalla Terra** ha raccolto molte adesioni anche da parte dei parchi italiani. *«Da dieci anni nel nostro parco abbiamo avviato una intensa collaborazione tra agricoltori, allevatori locali, piccoli artigiani e ristoranti del territorio e pensiamo che sia questa la strada giusta. Per questo l'appello ci trova assolutamente d'accordo»* afferma **Fausto Giovanelli**, presidente del Parco Nazionale dell'Appennino Tosco-Emiliano.

---

## L'auspicio di Slowfood

Trarre un insegnamento da questa pandemia è possibile per avanzare delle proposte essenziali che mirino a ripensare e costruire un futuro diverso. I veri nemici da sconfiggere *“saranno ancora la perdita di biodiversità, l'erosione del territorio, l'inquinamento dell'aria, dell'acqua, l'impovertimento della fertilità nei nostri terreni, la cementificazione, l'abbandono delle aree rurali e dei piccoli borghi, lo spreco alimentare, lo sfruttamento del lavoro, l'indifferenza per chi produce con attenzione alle ragioni e ai tempi della natura e l'individualismo, che fa prevalere l'io sul senso di comunità. Se vogliamo porre le basi di un futuro diverso dobbiamo cambiare prospettiva”*.

*«Dobbiamo ripartire dalla solidarietà sociale, dall'economia di relazione e da un grande impegno collettivo per dare valore al territorio e alla sua cultura – spiega **Roberta Capizzi, titolare del ristorante Me Cumpari Turiddu nel centro di Catania** – per questo sosteniamo l'appello di Slow Food»*. Capizzi è stata una delle prime firmatarie. Slowfood auspica un cambiamento reale per trovare il coraggio di dire “basta” ai pesticidi, a monoculture e ad allevamenti intensivi e a derrate alimentari prodotte a danno degli ecosistemi. In aggiunta a tali considerazioni ribadisce la necessità che i proclami di produttori e consumatori finali per un'agricoltura più green, più equa e più rispettosa dell'ambiente diventino finalmente concreti.

### Data di creazione

02/06/2020

### Autore

redazione