

Il Circolo Le Colline di Rifondazione Comunista invita a partecipare all'iniziativa:

MANGIARE È UN ATTO POLITICO

Vi invitiamo ad un incontro sul tema dell'agricoltura. L'occasione si offre anche cominciando con l'assaggio dell'olio nuovo e parlando dell'olivicoltura.

Questo tema ci porterà necessariamente a formulare un primo quadro della situazione agricola del territorio della provincia di Grosseto, sia nella parte pianeggiante, sia nella parte collinare.

Il primo distretto rurale d'Europa, istituito nei primi anni del 2000 già segnalava una prospettiva di un nuovo modello di sviluppo dell'agricoltura nella Provincia, riconsegnando valore alle "aree marginali", che proprio per essere considerate di rango inferiore non hanno beneficiato delle politiche PAC, che invece premiavano le produzioni agroindustriali.

Stiamo per affrontare quella che potrebbe essere la sfida più difficile che l'umanità abbia mai avuto davanti: nutrirci senza divorare il pianeta.

La destabilizzazione del clima (in corso) renderà probabilmente i luoghi umidi più umidi e quelli asciutti di più.

Uno studio uscito su *Nature climate change* ipotizza che se la temperatura globale salisse di un grado il 32% della superficie terrestre diventerebbe arida. Entro la metà del secolo gravi siccità potrebbero colpire contemporaneamente un arco di paesi che va dal Portogallo al Pakistan. Senza considerare la crescente fragilità economica del sistema alimentare globale o pressioni geopolitiche come l'attuale guerra in Ucraina.

Non è solo la quantità a rischio ma anche la sua qualità.

Le riflessioni e le conoscenze oggi acquisite ci fanno riflettere sulle condizioni necessarie per produrre cibo, oggi come nel futuro prossimo e remoto. L'uso di prodotti chimici, tanto osannati per aumentare le produzioni e quindi il reddito, si manifesta invece come un nemico del suolo. Concimi chimici che a lungo andare producono l'inacidimento del suolo, diserbanti e fitofarmaci che avvelenano le falde acquifere e il cibo prodotto, ci fanno riflettere sulle modalità di produzione del cibo.

La combinazione di temperature più alte e concentrazioni di anidride carbonica riduce il livello di minerali, proteine e vitamine del gruppo B nelle colture.

Noi crediamo che occorra da subito un confronto fra realtà produttive, reti di agricoltori, associazioni fra produttori contadini per evidenziare quali esperienze agricole esistono sul nostro Territorio, che mettono al centro del loro lavoro un diverso rapporto con la terra usando tecniche agricole e prodotti meno impattanti o con impatto zero, ottenendo qualità e rese più alte. Per un'agricoltura rigenerativa collaborando con la natura, che deve "invadere" l'agricoltura per un cambio di prospettiva.

Proponiamo un appuntamento, con degustazione dell'olio nuovo, nell'ambito di una riflessione sull'olivicoltura che coinvolga produttori e cittadini per far crescere una consapevolezza sulle produzioni di cibo di qualità e quali criticità essa stia attraversando, anche alla luce dei cambiamenti climatici in atto nelle nostre zone. Quali risposte siamo in grado di dare?