

L'unica Quinoa etica è la Quinoa Italiana?

BY LUCA RAMPAZZO

Mangiare Quinoa fa sicuramente bene al nostro corpo. Ma fa anche bene al mondo che ci circonda? La domanda non è facile. Nel 2013 c'è stata una campagna di mobilitazione internazionale: in sostanza ci stavamo mangiando, letteralmente, le scorte di cibo di alcune delle popolazioni più povere al mondo, quelle Andine tra Bolivia e Perù. Il fenomeno era tristemente noto per le conseguenze devastanti osservate altrove.

Nel Sud Est Asiatico, ad esempio, all'aumento dei prezzi alimentari, riporta l'Economist, questo si traduceva inevitabilmente in un disastro sociale. Infatti le spese per il costo delle materie prime, coprivano il 30% del budget familiare, ed un aumento dei costi poteva significare la fame. Per la Quinoa questo non si è verificato, per fortuna. Il problema, comunque, esisteva ed ha rischiato di divenire ben più grave. Man mano che i prezzi salivano, lo stesso paesaggio cambiava: decine di nuovi, improvvisati, agricoltori si buttavano sul mercato. Immaginate le conseguenze: ettari di terreno rapidamente convertito, esagerazione con fertilizzanti ed altri prodotti per assicurarsi un raccolto a tutti i costi. Meno attenzione alla sicurezza ed alla qualità. Purtroppo era l'inevitabile frutto di ad una concorrenza interna altissima ed insostenibile.



La situazione non era, ovviamente, destinata a durare. Qui entra in gioco l'Europa, in generale, ma l'Italia in particolare. Infatti la Quinoa è una coltura molto adattabile, può crescere sulle Ande come in molti altri terreni. E togliendo pressione al Perù si consente all'agricoltura locale di puntare su un prodotto realmente tipico, diminuire i volumi ed aumentare la qualità. Creando un'agricoltura davvero sostenibile. Oggi, quindi, assistiamo ad un fenomeno duplice: i contadini Peruviani si stanno specializzando. Quelli veri, almeno, quelli improvvisati stanno lasciando perdere. E la Quinoa Peruviana diventerà, con il tempo, un cibo equo e sostenibile. Il cereale che lo è già, invece, è quello coltivato sulle colline Piacentine. Terra buona, secoli di esperienza nel farla fruttare, attenzione al biologico ed alle nuove tendenze biodinamiche creano le condizioni per un prodotto straordinario. Abbattendo l'inquinamento, non dovendo scavalcare un oceano. E con tutte le garanzie che il cibo Italiano offre in tema di sicurezza alimentare. Con la coscienza di aver contribuito alla valorizzazione di territori che avrebbero potuto desertificarsi, umanamente e da un punto di vista agricolo. Ecco, quindi, che la Quinoa può essere etica, senza se e senza ma. Basta solo che sia Italiana.