

È uscito il ventiduesimo numero del *Monthly Report*, la rivista de *L'Indipendente* che ogni mese fa luce su un tema che riteniamo di particolare rilevanza e non sufficientemente trattato nella comunicazione mainstream. *Il futuro nel piatto*: questo il titolo del nuovo numero, all'interno del quale prendiamo in esame rischi e benefici inerenti le innovazioni nel mercato alimentare - come carne sintetica e farina d'insetti - e a sondare quali possano essere le alternative al sistema di produzione intensivo, sempre più deleterio e insostenibile per il nostro pianeta. Il numero è disponibile in formato digitale e cartaceo per gli abbonati ed ora anche per i non abbonati ([a questo link](#)).

L'editoriale del nuovo numero: Un sistema da cambiare

Secondo la definizione che ne dà il dizionario De Mauro un conservatore è colui che desidera il "mantenimento dell'ordinamento costituito, difendendo la tradizione e opponendosi alle innovazioni". Una posizione naturalmente legittima, ma che quando si parla di alimentazione diventa **assai scivolosa**. Anche solo definire cosa sia la tradizione in campo alimentare è infatti impresa molto meno ovvia di quanto si possa credere. Basti pensare che l'alimento simbolo della nostra cucina nel mondo, la pizza, era sconosciuto a tutti gli italiani che non vivessero a Napoli e dintorni fino agli anni '50; oppure che l'emblema stesso della gastronomia romana, la pasta alla carbonara, è in realtà una ricetta inventata non più di un'ottantina di anni fa combinando gli alimenti presenti nella razione dei militari americani di stanza nella capitale. La verità è che ad aver reso così ricca la cucina italiana è stata **l'audacia creativa** del mescolare ingredienti provenienti da culture differenti, non certo la stretta osservanza della tradizione custodita nei ricettari di famiglia.

L'ordinamento costituito attualmente dominante dal punto di vista alimentare è invece composto da **un manipolo di grandi aziende** della produzione e della distribuzione che riempiono il mercato di carne proveniente da enormi allevamenti intensivi, dove gli animali vivono in gabbia, riempiti di antibiotici e sottoposti a sofferenze atroci; di verdure provenienti da monoculture che rendono sterili i terreni e minano la biodiversità offrendo in cambio prodotti poco saporiti, non molto nutrienti e da lavare accuratamente per eliminare i pesticidi; di cibi pronti ultraprocessati, resi desiderabili alla vista e al palato da coloranti e aromi aggiunti. Questo è il sistema alimentare dentro il quale la gran parte di noi vive, diretta emanazione di una globalizzazione neoliberista che dal punto di vista della produzione alimentare - come da ogni altro - si è dimostrata **ecologicamente distruttiva e salutarmente pericolosa**, oltreché socialmente insopportabile visto che, a fronte della devastazione provocata, non riesce nemmeno lontanamente ad assicurare cibo sufficiente, nutriente e sano a tutti i popoli della Terra.

A ben guardare **non c'è nulla da conservare**: si tratta di un modello da abbattere, per la salute nostra, per quella del pianeta e per un rispetto minimo del concetto di benessere animale. Come superarlo? Le élite finanziarie e le multinazionali fanno il loro mestiere, spingendo verso la carne sintetica, i nuovi ogm e in generale verso un modello che rafforzi ulteriormente il loro controllo sulla filiera e le loro possibilità di guadagno. Ma sempre più forte si leva anche la voce di chi sostiene che a cambiare deve essere il sistema produttivo nel suo complesso e non solamente i suoi ingredienti. Anche **i piccoli allevatori e agricoltori** - nel nord come nel sud del mondo - fanno il loro mestiere continuando ostinatamente e tra mille difficoltà a dimostrare che un altro modello è possibile. Nel mezzo ci siamo noi, milioni di consumatori che con le proprie scelte hanno la possibilità di decidere cosa mangiare e quindi di indirizzare il mercato e le politiche alimentari. Un **consumo critico e consapevole** è la vera arma per decidere e incidere.

L'indice del nuovo numero

- Carne sintetica e farine di insetti: di cosa si parla realmente?
- I nuovi OGM: vantaggi e rischi delle tecnologie di evoluzione assistita
- La cucina del senso. La fame e lo spreco
- Bisogna cambiare il sistema, non il prodotto
- Il piatto del futuro che fa gola a WEF e multinazionali
- Sovranità alimentare: lo scippo governativo di una lotta dei contadini del mondo
- Estrattivismo agroalimentare: la speculazione sui cibi
- La tradizione a tavola, tra narrazione politica e realtà storica
- Agricoltura e allevamento rigenerativi: un altro futuro è possibile
- La tecnologia al servizio del consumo critico: le app utili per l'autodifesa
- Per approfondire: i consigli della redazione

Il mensile, in formato PDF, può essere acquistato (o direttamente scaricato dagli abbonati) a questo link: <https://www.lindipendente.online/monthly-report/>