

Un'inchiesta di

Davide Ciccarese

finalista al Premio Campiello della Cucina con *Cucinare le erbe selvatiche*

Il libro nero

**Come si produce, coltiva e alleva quello che mangiamo.
Quale l'impatto ambientale dell'agricoltura moderna.
Quali gli eccessi produttivi e gli sprechi, il lavoro nero.**

Di Davide Ciccarese, agronomo, Il libro nero è una inchiesta che rivela la gomorra del green, gli sprechi e le storture di come produciamo quello che mangiamo.

Oggi l'agricoltura si è trasformata in un processo produttivo senza precedenti, una catena di montaggio slegata dall'ambiente che la circonda. Ortaggi fuori stagione percorrono migliaia di chilometri prima di arrivare sulle nostre tavole, sementi ibride e OGM si diffondono a danno delle varietà locali, i terreni sono esausti e le falde acquifere sono sempre più contaminate da concimi chimici e pesticidi, veleni che finiscono nei nostri piatti. Anche gli allevamenti si sono trasformati in fabbriche, in cui gli animali vivono ammassati. Il sogno di sconfiggere la fame nel mondo grazie all'agricoltura intensiva si è infranto contro la diffusione di malattie come il Morbo della mucca pazza o l'influenza aviaria ed eventi come la progressiva scomparsa delle api rischiano di avere effetti catastrofici sull'equilibrio del pianeta. La minaccia è globale: l'agricoltura deve essere ripensata per soddisfare i bisogni di una popolazione mondiale in costante crescita e diventare allo stesso tempo uno strumento di riscatto sociale ed economico, nel rispetto dell'ambiente. Ci sarà bisogno di nuove parole dal sapore antico: prossimità, stagionalità, sovranità e sicurezza alimentari. Ma, soprattutto, l'uomo dovrà imparare a comportarsi da ospite e custode del pianeta.

L'AUTORE

Davide Ciccarese, laureato in Agraria, ha svolto parte dei suoi studi universitari in Francia presso l'Istituto nazionale di ricerche agricole (INRA) specializzandosi sui temi dell'agricoltura periurbana. Si occupa della realizzazione di fattorie didattiche, orti urbani e sviluppo delle aziende agricole. Collabora con la rivista *Imprese agricole*, occupandosi in particolare di tematiche alimentari e, dal 2008, al Progetto Cuccagna per i temi relativi ad ambiente e alimentazione. Ha realizzato workshop su orticoltura e piante spontanee. Dal 2010 è Segretario di Acli Terra Lombardia, associazione professionale di imprenditori agricoli, ed è Presidente dell'associazione Nostrale, progetto nato per promuovere il consumo consapevole e la realizzazione di progetti di

sviluppo agricolo sostenibile. Con Ponte alle Grazie ha pubblicato *Cucinare le erbe selvatiche* (2011), finalista la premio Bancarella Cucina.

Ufficio stampa Ponte alle Grazie - Matteo Columbo matteo.columbo@ponteallegrazie.it
02 34597632 – 349 1269903

Ufficio eventi Ponte alle Grazie – Francesco Vendola ufficiostampa@ponteallegrazie.it

- [02 34597414](tel:0234597414)