



Liceo cantonale di Lugano I

Incontro con

**DR. ANSELME BAKUDILA MBUTA**

---

## *Biodiversità e alimentazione*

**25 novembre 2010**

**ore 18.30**

**Aula magna**

---

Moderatore: prof. Luca Paltrinieri

Il **dr. Anselme Bakudila Mbuta** è laureato in Scienze e Tecnologie Agrarie (Università Cattolica - Piacenza- Italia) e Dottore di ricerca in Fisiopatologia d'origine Nutrizionale ed Ambientale dei Sistemi Zootecnici (Università Cattolica-Milano-Italia).

Attualmente lavora presso il Centro Studi Slow Food Italia.

### **Breve sintesi della conferenza redatta dall'autore:**

L'alimentazione odierna è intrappolata nell'omogeneizzazione dei gusti e nella ricerca di uniformità dettata dalla globalizzazione. Le conseguenze sono la veloce e incontrollata estinzione di specie vegetali (al ritmo di una ogni sei ore), la scomparsa di alcune razze animali autoctone, oltre al fatto che diverse riserve di pesca del pianeta sono a rischio estinzione. Alcune delle cause di questa catastrofe sono: la monocoltura agricola, lo sfruttamento irrazionale delle risorse naturali, l'industrializzazione agricola, ecc. I piccoli produttori, garanzia dell'identità culturale e delle tradizioni, ma anche della sopravvivenza di alcuni popoli, sono preda dell'industrializzazione e dell'iperproduttività schizofrenica. Da anni l'associazione Slow Food ha fatto della difesa della biodiversità una delle proprie battaglie. Slow Food sostiene il piacere legato al cibo, la riscoperta delle ricette e dei sapori tradizionali ma anche la varietà dei luoghi di produzione e dei produttori oltreché la stagionalità dei prodotti. Numerosi sono i progetti di Slow Food a tutela della biodiversità: nel 1996 è nata l'Arca del Gusto, che si occupa della catalogazione delle specie a rischio di estinzione; nel 2000 i "Presidi Slow Food in Italia e nel mondo" che: (1) accompagnano le attività dei piccoli agricoltori; (2) aiutano a conservare le tradizioni regionali; (3) valorizzano le originalità gastronomiche di tutto il mondo; nel 2003 la Fondazione Slow Food per la Biodiversità-ONLUS, per la tutela delle biodiversità.

È necessario quindi educare i giovani, sensibilizzare gli adulti al valore delle biodiversità ed al concetto del cibo come la punta dell'iceberg, risultante da una serie di processi: coltivazione, produzione, trasformazione. Per questo motivo Slow Food dispone di diversi strumenti: progetto orto in condotta, orti scolastici, progetto 1000 orti in Africa, corsi di master sull'educazione al gusto, Università delle Scienze Gastronomiche di Pollenzo.



**ANNO INTERNAZIONALE DELLA BIODIVERSITÀ**

