

# LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

## Alimentazione ambiente, serata a San Giorgio

Redazione · Monday, April 14th, 2014



"Quando facciamo la spesa compiamo scelte che non riguarderanno solo la nostra salute, ma anche l'ambiente. Cosa è possibile fare, nel proprio piccolo, per limitare un impatto ambientale troppo negativo?"

Con queste parole è iniziata la quarta e conclusiva serata "ALIMENTAZIONE E AMBIENTE" del ciclo "PROTEGGIAMO L'AMBIENTE...SALVEREMO L'UOMO", organizzata da Consulta Cultura, ACLI e ANPI con il patrocinio dell'Assessorato alla Cultura del comune di San Giorgio su Legnano.

Dopo l'introduzione di Roberto Mezzenzana, che evidenzia come "1 kg di carne che arriva dall'Argentina consuma 6,7 kg di petrolio e produce 20,8 kg di CO2", viene trasmesso un intervento di Paolo Pileri, docente di Pianificazione territoriale e ambientale al Politecnico di Milano, che spiega come mai si preferisca costruire su un'area verde nuova rispetto ad una area dimessa: "Manca una legge nazionale che imponga il riuso delle aree costruite e abbandonate, ci vorrebbe grandissimo coraggio e disponibilità a spendere di più. Costruire dove c'era una volta un'industria o una ferrovia comporta costi di bonifica e di demolizione. Ovviamente questo spinge gli amministratori locali, in tempi di bilanci risicati, a fare le scelte più economiche. Si danneggia l'ambiente ma si salvano le finanze. Diversamente da quanto succede a Berlino, Londra, Parigi, da noi manca una visione urbanistica centrata sulla conservazione del suolo, una visione nuova di quel che potrebbe essere il futuro aspetto della città".

E' stata poi la volta di Mario Colombo, presidente Slow Food, che afferma che "il continuo consumo del suolo risponde ad una piano speculativo e criminale a lungo termine, da parte dei poteri forti di multinazionali e banche. In questo modo riducendo il terreno agricolo, con la conseguenza scarsità di cibo, è necessario importare e distribuire prodotti controllati da chi detiene il potere, arrivando addirittura ad imporre le coltivazioni OGM, totalmente asserviti a chi vende i semi (le multinazionali). Giorgio Gullotta di G.A.S.A.Bi.Le. sponsorizza la loro soluzione "di acquisto comunitario, guidata da criteri di legalità, benessere, rispetto della natura e dei produttori. Non è solo un modo per fare la spesa, perché si basa sulla partecipazione attiva di tutti i componenti, ognuno secondo le proprie possibilità, per la gestione di tutte le attività legate al gruppo."

Chiude la serie dei relatori Oreste Magni, dell'EcoIstituto Ticino, che da un segnale di speranza: "Nella zona di Abbiategrasso stanno nascendo nuove attività legate all'agricoltura". Ma è pur vero

che "negli ultimi 50 anni nella terra è entrata troppa chimica con la conseguenza che l'agricoltura è diventata un terminale di una azienda chimica." Non manca una stoccata ad EXPO 2015 (NDR: dove sarà presente un padiglione di Slow Food, fortemente voluto): "il tema è nutrire il pianeta, ma Milano non è in grado di nutrirsi da sola!". Lancia anche una proposta interessante: "Sarebbe bello che tutti i servizi mensa della metropoli milanese utilizzino solo prodotti biologici dando così una mano a questa categoria di produttori".

This entry was posted on Monday, April 14th, 2014 at 5:57 pm and is filed under [Cronaca](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.