

## Meno ma buono

*Il biologico è ancora una nicchia. Ma potrà estendersi anche se sapremo trovare un nuovo equilibrio fra qualità e quantità. L'ipotesi della società sufficiente.*

I prodotti biologici rappresentano ancora una nicchia nel complesso degli acquisti alimentari: incidono infatti solo per l'1.5% sul totale della spesa. L'anno scorso la quota di consumatori abituali di prodotti senza pesticidi era aumentata del 23%. Ma il rischio, soprattutto in un periodo di crisi economica come quello che stiamo attraversando, è che questo consolidamento interessi soltanto una fascia della popolazione: quella più "convinta" o con una maggiore capacità di spesa. D'altra parte il biologico porta in dote un metodo di produzione, una pratica più "impegnativa" di quella convenzionale dato che alcune operazioni prevedono un maggiore impegno di manodopera. Il che fa lievitare sensibilmente i costi rendendo il prodotto meno accessibile. Soprattutto adesso, quando per i consumatori il prezzo conta, eccome se conta. Come uscire da questa empassé?

**La risposta sta nel trovare un nuovo equilibrio fra quantità e qualità.** Il punto d'arrivo si trova nella società "sufficiente" dove "più non è uguale a meglio" e "abbastanza non è mai troppo". È una logica che riduce la pro-



pensione allo spreco che contraddistingue l'attuale modello di consumo. Un percorso che integra l'idea della decrescita e degli altri approcci che puntano a riscoprire i valori della sobrietà. Ma la sufficienza, da concetto intuitivo, si pone come principio di gestione delle risorse. E la sfida diventa quella di sviluppare un paradigma alternativo che riduca i consumi senza necessariamente modificare il nostro livello di benessere. Operazione non facile, se non si coinvolgono tutti gli attori che partecipano al "gioco": consumatori, imprese e mercati. Per iniziare cerchiamo di trasformare ciò che sprechiamo in una risorsa. Recuperare i beni invenduti lungo la catena agroalimentare, altrimenti destinati ad essere smaltiti con un costo economico e ambientale notevole, donandoli a chi non li può acquistare, come gli enti caritativi che assistono gli indigenti. Attivando sul territorio una rete locale e solidale che lega imprese, enti caritativi, istituzioni, con potenzialità di recupero impressionanti: da un solo ipermercato di medie dimensioni è possibile recuperare fino a 170 tonnellate

di prodotti ancora perfettamente consumabili, capaci di soddisfare le esigenze nutrizionali di circa 400 persone al giorno.

**La moderazione, la sobrietà, il neoascetismo** rimangono possibili scelte individuali, straordinariamente valide dal punto di vista culturale. Sono però insufficienti nel contesto attuale. Così come la dimensione dei gruppi d'acquisto o della vendita diretta può incidere solo parzialmente sulle dinamiche in corso. Abbiamo bisogno di intervenire sui grandi numeri, a partire dai luoghi in cui avviene lo spreco di massa. Bisogna cercare la sostenibilità dei processi, oltre che dei prodotti, per affermare una logica nuova, quella della sufficienza. Riducendo lo spreco e indirizzando sia chi produce, sia chi distribuisce, sia chi acquista verso un modello che faccia della quantità una funzione della qualità.

"... consideriamo un grande bene l'autosufficienza, non perché in ogni caso dobbiamo vivere del poco, ma perché, se non abbiamo il molto, sappiamo accontentarci del poco, sinceramente convinti che con maggior piacere gode dell'abbondanza chi meno di essa ha bisogno, e che tutto ciò che è naturale è facile da procurarsi, e invece ciò che è vano è difficile ad ottenersi; e i cibi frugali danno lo stesso piacere di un vitto sontuoso...."