

## **Padroni del Cibo -Raj Patel ed Feltrinelli**

“Per cambiare noi stessi dobbiamo cambiare il mondo. Per cambiare il nostro mondo dobbiamo cambiare noi stessi. Entrambe le cose sono necessarie. Entrambe sono difficili. Alcune linee guida, partendo dal livello individuale:

1. Trasformare i nostri gusti
2. Mangiare locale e stagionale
3. Mangiare agroecologico
4. Sostenere le imprese locali”

Oggi la vera guerra è sul cibo e vince chi riesce a sfamare o affamare più persone.

Questa è una constatazione sempre più frequente ed purtroppo sempre più difficile da accettare ma come dice PATEL nella introduzione del suo libro I PADRONI DEL CIBO al giorno d'oggi produciamo più di quanto sia mai accaduto nella storia dell'umanità eppure più di una persona su 10 sulla Terra ha fame.

Quello che è cambiato è il modo in cui questa guerra avviene, nei tempi passati si moriva per poter avere un pezzo di terra per coltivare e sfamare la famiglia ( basta ricordare i tempi della ) oggi invece si muore perché non si hanno i mezzi o meglio non si vogliono fornire i mezzi e gli strumenti affinché i popoli più poveri possano diventare autonomi.

Mentre infatti nei paesi capitalisti il cibo si spreca e si butta nei paesi dell'Africa dell'India si muore per un pezzo di pane e peggio ancora per una ciotola di riso e di un bicchiere di acqua.

Patel in modo analitico nel suo libro indica le motivazioni e le trova in quella che definisce il collo di bottiglia dell'approvvigionamento alimentare, riprendendo quello che ha mostrato uno studio statunitense US Census 2000, USDA 2007, su le clessidre . Infatti Grievink (2003) in questo studio illustra come sono differenti le realtà Europee da quelle USA, dove le società che controllano l'approvvigionamento alimentare determinano delle strozzature in modo differente al tipo di società in cui esse operano. Evidenziando come per esempio in Europa l'approvvigionamento è inizialmente più facile ottenere per poi strozzarsi in modo evidente, cosa più elastica per gli USA.

L'autore poi nel testo affronta tutte le problematiche relative alle economie legate all'alimentazione in modo tecnico anche se con un linguaggio facile da comprendere.

Fornendo spunti di riflessioni senza demonizzare ma con una precisione e analisi tale da consentire al lettore di comprendere molte situazioni che altrimenti passerebbero inosservate.

Evidenziando i pro e i contro dei fast food e di slow food, e indicando nelle conclusioni il perché è necessario promuovere le piccole imprese, modificare i propri comportamenti.

Da dire che l'autore analizza in modo specifico il mercato americano e quello internazionale, ma leggendo il libro anche se non si parla della realtà italiana, questa viene fuori perché è possibile fare parallelismi e sovrapposizioni

Una cosa è certa questo libro “lascia l'amaro in bocca”.