

Stiamo assistendo ad un calo dei consumi degli alimenti che rappresentavano derrate alimentari come il risone, segale e orzo, granturco, legumi secchi, frutta secca, il vino e le carni ovine e caprine, per orientarsi verso una dieta che vede gli ortaggi al primo posto. L' **Inran** (Istituto nazionale di ricerca per gli alimenti e la nutrizione), in occasione dell'incontro 'L'orto e la tavola, storia e cultura nell'alimentazione italiana' promosso da Inea (Istituto nazionale di economia agraria) alla Città' del gusto precisa che è in aumento il consumo di carne (in media tra il 20% e il 50% per decennio) insieme a frutta fresca e pomodori. La birra ha uno sviluppo fortissimo (fin dagli anni '70), gli altri alimenti animali (pesce, latte e formaggi e carne suina) e beni più voluttuari come caffè e zucchero dagli anni '50 in poi registrano un aumento che supera il tasso medio decennale del 50% e oltre.

Sta calando - anzi è sparito - il caffè di cicoria e l'alcool anidro, mentre i carboidrati stanno lasciando il posto a grassi e proteine, inoltre c'è una perdita di importanza della componente vegetale a favore della componente animale delle fonti di energia. Nell'incontro Inea, nella storia italiana del 20° secolo, l'orto è sempre stato presente pertanto la presenza nei ricettari, da Pellegrino Artusi ad oggi, riescono ancora a collaudare interesse intorno alla cura e preparazione dell'orto biodinamico. A fronte di ciò l'associazione Habitat Ecovillaggio sta sperimentando la semina e la raccolta di prodotti eco/bio naturali.

E' importante anche la storia della nostra tradizione alimentare pertanto cito Alberto Capatti dell' **universita' di Pavia "....**

dapprima l'istruzione, con i volumi di Ingegnoli del 1895 su 'come si cucinano i legumi', poi la sopravvivenza (orti di guerra), poi anche uno strumento di lotta al carovita, e oggi uno strumento di valenza etica ed ambientale, la rete di orti che trova espressione anche nelle utopie dell'orto da balcone o nel Km zero. "Una concezione di orto 'vitale' - ha ricordato Capatti - che nel 1928, finanzia l'Associazione naturista d'Italia considerando l'ambiente una risorsa primaria per la salute e gli orti, che venivano affittati anche nelle periferie delle città, un bacino d'aria pulita". Francesca Giare' dell'I

nea:..

serve a cancellare falsi miti come quello 'un tempo si mangiava meglio'. Oggi si conserva meglio il cibo, si mangia tutti (ogni ceto sociale), e la dieta è più salutare, in linea con le esigenze di vita più sedentaria. Ma è spesso la tradizione e la cultura a rendere tipico e a dare identità nostrana ad una pietanza, ancor più della mera provenienza del cibo".