

Cibo Open Source

L'agricoltura è la principale causa di distruzione degli habitat naturali. E se qualcosa non cambia, la situazione rischia di peggiorare. In teoria, ci potrebbe essere cibo in abbondanza nel mondo. Ma anche solo mantenere gli attuali livelli di produzione potrebbe rivelarsi impossibile. Gli ambientalisti si scagliano contro l'espansione urbana, o meglio l'uso senza scrupoli dei terreni per abitazioni e infrastrutture. Ma l'espansione agricola, ovvero l'uso di grandi quantità di terra per produrre piccole quantità di cibo, ha trasformato aree gigantesche: il 28% della terra del mondo è utilizzato per l'agricoltura estensiva.

Cosa possiamo fare?

Parte della risposta consiste nel sottrarre all'agricoltura quanta più produzione alimentare possibile. Fortunatamente, la tecnologia necessaria è arrivata proprio quando ne avevamo bisogno. La fermentazione di precisione, che produce proteine e grassi in specifici impianti a partire dai batteri del suolo, alimentati con acqua, idrogeno, anidride carbonica e minerali, ha il potenziale per sostituire tutti gli allevamenti, tutte le colture di soia e gran parte della produzione di olio vegetale, riducendo significativamente l'uso del suolo e altri effetti sull'ambiente. Ma questa fortuna potrebbe facilmente cadere preda delle grandi aziende che oggi monopolizzano il commercio mondiale di cereali e carne. Idealmente, queste colture senza fattoria dovrebbero essere open source.

La produzione microbica spaventa alcune delle persone che chiedono sovranità alimentare e giustizia. Ma potrebbe fornire entrambe le cose in modo più efficace rispetto all'agricoltura tradizionale. Queste tecnologie ci offrono, per la prima volta dal Neolitico, l'opportunità di trasformare non solo il nostro sistema alimentare, ma anche il nostro rapporto con il mondo .

Il futuro è sottoterra.

Traduzione dell'articolo di George Monbiot, pubblicato sul The Guardian