



I DIECI PRINCIPI DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE

I soggetti mappati sono realtà che promuovono, producono o distribuiscono un cibo BUONO, SANO, GIUSTO E SOSTENIBILE, con un'attenzione particolare ai seguenti principi:

1. il cibo deve essere considerato come un diritto umano universale e non una semplice merce
2. il cibo non deve portare profitto a pochi e fame a tanti
3. il cibo deve essere prodotto principalmente per soddisfare le esigenze alimentari delle persone e di chi lo produce, valorizzando la piccola agricoltura familiare
4. il cibo deve essere sano e nutriente, nel rispetto dei principi della piramide alimentare e della dieta mediterranea
5. la sua produzione e lavorazione devono garantire il rispetto dei diritti di tutti quelli che vi operano, valorizzando le realtà che danno opportunità di riscatto ed emancipazione a chi ci lavora
6. il prezzo del cibo deve essere l'incontro fra le esigenze del consumatore e quelle del produttore, privilegiando i percorsi a filiera corta
7. il cibo deve contribuire al rispetto dell'ambiente, delle risorse agricole e della qualità della terra e delle acque dove cresce
8. la produzione di cibo deve rispettare la biodiversità ed evitare di portare ad una privatizzazione dei semi, che concentra un patrimonio di tutti nelle mani di pochi
9. la produzione di cibo deve rispettare la stagionalità, i ritmi e i cicli della natura
10. il cibo è prezioso: deve essere cucinato e preparato con cura e attenzione alla sua valenza culturale, storica e sociale