

IL NOSTRO PIANETA

Coltiviamo il futuro

Oggi è la Giornata mondiale dell'alimentazione

Il mondo è spaccato in due: «In una stanza si spreca, nell'altra si crepa». Ai vertici e dal basso ci si mobilita per costruire una società globale equa e solidale

FEDERICA FANTOZZI
ffantozzi@unita.it

LA GIORNATA MONDIALE DELL'ALIMENTAZIONE, che si svolge oggi 16 ottobre all'insegna di «alimentare la terra, coltivare il futuro, correggere gli stili di vita» si nutre di paradossi. Se nei Paesi in via di sviluppo 852 milioni di persone sono denutrite (in tutto il pianeta sono 870 milioni, il 12,5% della popolazione mondiale, con numeri che scendono in Asia ma aumentano in Africa), nelle economie avanzate si spreca un terzo della produzione mondiale di cibo.

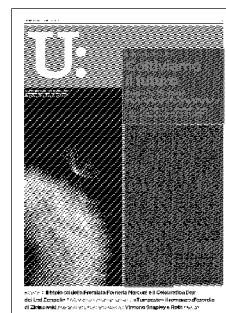
In Italia finiscono nel secchio 6 milioni di tonnellate all'anno, ma al top degli sciuponi si collocano i Paesi anglosassoni dove vengono scartati fino a cento chili di cibo a testa. Il 30% della produzione agro-alimentare globale: 1,3 miliardi di tonnellate. In Occidente il 40% dei viveri rifiutati si verifica nelle catene della grande distribuzione e nel frigorifero delle famiglie. «Basterebbe tagliare del 50% gli sprechi per risolvere il problema della fame nel mondo - spiega lo scrittore Antonio Galdo, autore di «Non sprecare» - Purtroppo è una relazione del tutto teorica».

Il bilanciamento degli stili di vita globali non è l'unica contraddizione di un tema che vede il mondo spaccato in due metà come una mela. «In una stanza si spreca, nell'altra si crepa» diceva Madre Teresa di Calcutta. Così, in cerca di soluzione, non esiste un approccio unico. A Roma ha avuto luogo ieri un convegno internazionale sotto l'egida della cooperazione italiana della Farnesina e delle maggiori agenzie del settore (Ifad, Pam e Fao), per capire se - tra carestie e siccità, consumismo e rimorsi - sia ancora realizzabile l'obiettivo delle Nazioni Unite di dimezzare il numero di affamati entro il 2015.

Intanto sono partiti quindici giorni di mobilitazione dal basso contro i brevetti europei rilasciati alle multinazionali su semi e piante utiliz-

zati in agricoltura. È la campagna lanciata dall'«alleanza mondiale per la libertà dei semi» a tutela della biodiversità e contro gli Ogm, per garantire sicurezza e sovranità alimentare. In questi giorni in Italia è arrivata anche Vandana Shiva, l'attivista e ambientalista indiana che ha fatto della lotta a monoculture, allevamento intensivo e desertificazione dei campi la sua bandiera. Cliccatissimo l'appello su YouTube in cui ha esortato alla disobbedienza civile nel nome di Gandhi e Martin Luther King: «Non seguiremo leggi ingiuste ma una legge più alta, quella dell'umanità. I brevetti sulla vita violano questa legge e noi non lo permetteremo». Oggi la mobilitazione fa tappa a Fermo con un convegno e la proiezione del film «Il mondo secondo Monsanto».

Gavin Wall, della Fao, distingue tra perdite alimentari, che avvengono a monte tra il campo e la filiera e non raggiungono il consumatore, e sprechi, ciò che avviene a valle nel nostro frigo, ciò che «per decisione umana non viene consumato». Si tratta allora di risolvere problemi di



conservazione, confezionamento e marketing, ma anche di cambiare i nostri comportamenti. In Europa uno studio ha quantificato in 8 anni la durata di vita di un frigorifero e in 3 minuti il tempo che dedichiamo a scegliere il successivo: troppo poco per un occhio all'ambiente. C'è chi sostiene che in Africa il cibo non manchi ma sia difficile conservarlo: a Nairobi nel 2014 si terrà una fiera per studiare la catena del freddo e ridurre le perdite post raccolto.

Andrea Segré, fondatore di Last Minute Market, invoca una «wasting review» per ridare valore a quello che mettiamo nei piatti. Ci ha provato, ieri, lo chef pluristellato Filippo La Mantia dopo aver illustrato la «patologia» che ci affligge: «Sento lamenti perché la pasta è aumentata, ma nei carrelli del supermarket trovo insalata e carote tagliate e pre-lavate nel sacchetto di plastica. Manca il tempo per il rito di trasformare le verdure in julienne». E ha preparato un light lunch a costo e chilometro zero: con l'esterno del finocchio (che spesso si butta), coste di sedano (regalate), melanzane «macchiate, non tonde, lucide e belle» mixate con olio e limone per un pesto a crudo versato sul cuscus. Poi salsa d'uva e frutta in casseruola con miele di castagno e pepe rosa.

Si è mosso anche il ministero dell'Istruzione, Università e Ricerca che per oggi propone una mattinata di sensibilizzazione dei ragazzi sui temi della malnutrizione e sottoalimentazione. Corsi intensivi sulla fame nelle scuole primarie e (per la prima volta) secondarie, percorsi didattici sulla biodiversità agraria per gli insegnanti di scienze naturali.

Molte ancora le iniziative sparse per l'Italia. A Roma il 21 ottobre si correrà la gara podistica «Hunger Run - Fermiamo la fame». In Emilia Romagna sono aperte le aziende agricole della rete fattorie didattiche per insegnare il valore etico, ambientale e sociale del cibo. Laboratori didattici e percorsi formativi tra funghi di bosco, fosse del formaggio, vigneti e oliveti. A Bologna piazza Maggiore è stata «apparecchiata» con 10mila piatti bianchi con il risvolto blu a formare le sagome di un trattore e una spiga di grano: è l'installazione di una onlus che raccoglie fondi per il Sud Sudan.

UN AIUTO AI CONTADINI

Il tema 2012: «Le cooperative agricole nutrono il mondo»

«Le cooperative agricole nutrono il mondo». È il tema della giornata mondiale dell'alimentazione edizione 2012. La Fao lo ha scelto perché «nel mondo un miliardo di persone in 100 Paesi appartiene a cooperative che tutelano consumatori, produttori e lavoratori da fame, bancarotta e abusi di diritti». Le coop «aiutano i contadini ad avere e scambiare informazioni, ottenere prezzi equi per le loro merci»