I numeri

Dieta e ambiente

2000 **CALORIE**
Il fabbisogno
per un adulto
tra i 30 e 40 anni

80 **KG**
Il consumo
medio di carne
all'anno per una persona
(ad un adulto basta mezzo kg
alla settimana, 26 kg)

14 **KG CO_2**
La produzione di gas serra
con una dieta sana
e sostenibile

37 **KG CO_2**
I gas serra prodotti
con una dieta non sostenibile
per salute e ambiente

3300 **KM**
I km necessari a un'auto per
produrre emissioni pari al risparmio
di Co_2 con un anno di buone
abitudini alimentari

PRODOTTI SANI E SOSTENIBILI

Hamburger
Presidio slow food razza
maremmana (Manciano)

Razza maremmana
allevata allo stato brado

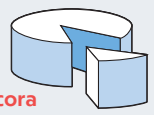
Alimentazione
fieno e orzo prodotti in azienda bio

Produce
il 30% di Co_2 in meno
di un hamburger industriale
(pari alle emissioni di un'auto
che percorre 36.200 km)

Uova
Cascina Santa Brera
(San Giuliano Milanese)

1000
galline allevate all'aperto
paglia rinnovata ogni giorno

Produce
il 35% in meno
di Co_2 rispetto
alle uova convenzionali



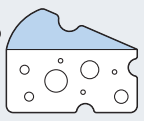
Formaggio di pecora
Presidio slow food
Vastedda (Salemi)

Alimentazione
erba, fieno, avena, orzo e grano

Mungitura a mano
due volte al giorno

Lavorazione artigianale
Rispetto a un formaggio

industriale produce
il 64% in meno
di co_2



Formaggio di mucca
Presidio slow food del Macagn
(Varallo)

Mucca bruna alpina e incroci

Alimentazione
erba fresca di alpeggio,
fieno e acqua di ruscello

83% di Co_2 in meno,
per la stessa quantità,
rispetto a un formaggio
industriale

COLORMOS/GETTY IMAGES

La ricerca *Giornata mondiale dell'alimentazione*

Se la spesa dal contadino rende l'aria più pulita

CARLO PETRINI

Tutto è connesso: le nostre azioni quotidiane hanno un impatto sul sistema in cui siamo immersi, le scelte alimentari che facciamo influenzano l'ambiente che ci circonda e il cibo ha un ruolo fondamentale nel disegnare il futuro del pianeta. La produzione alimentare rappresenta infatti più del 30% del totale delle emissioni di anidride carbonica in atmosfera, superando ogni altro comparto. Se da un lato la consapevolezza di questa situazione si sta diffondendo in maniera trasversale, non è affatto immediato tradurla in comportamenti e azioni pratiche. Le analisi qualitative sono fondamentali per inquadrare un problema e capirne la complessità, ma per poter decidere quali soluzioni adottare per arginarlo bisogna necessariamente lavorare su dati chiari e incontrovertibili. Cosa significa dire che mangiare locale e di stagione è più sostenibile? E che la produzione di piccola scala è amica del clima? Aldilà del gusto, perché preferire un formaggio di malga a uno industriale? È davvero così rilevante al fine di mitigare questo preoccupante innalzamento delle temperature?
Agli scettici che sostengono l'inesistenza del cambiamento climatico e ai cinici disfattisti che non vedono soluzioni possibili, uno studio realizzato da Slow Food insieme al prezioso supporto scientifico di Indaco2, spin-off dell'Università di Siena (dal 2013 svolge analisi su alcuni prodotti per misurare, con parametri scientifici universalmente accettati e applicati, il loro carbon footprint e, di conseguenza, il loro impatto sull'ambiente), offre un nuovo punto di vista che evidenzia in maniera chiara e misurabile quanta differenza faccia la scelta di un sistema produttivo rispetto a un altro. Presi in considerazione il ciclo di vita di sei prodotti alimentari provenienti da filiere virtuose e confrontati con analoghe produzioni industriali, i dati ottenuti parlano chiaro: in tutti i casi analizzati le differenze tra le emissioni prodotte sono significative, superiori cioè al 30% e in alcuni casi, come in quello del Presidio Slow Food del Macagn (un formaggio d'alpeggio), pari all'83%! Per rendere il risultato più comprensibile, la CO2 emessa durante i processi produttivi è stata comparata con le emissioni generate da un tragitto in auto, espresso in chilometri percorsi. Nel caso del formaggio di montagna a latte crudo, ad esempio, il risparmio di C02 a confronto con la produzione di gas serra di un caseificio industriale, corrisponde alle emissioni di un'auto che percorre 10 volte la distanza che c'è tra Singapore e New York, ovvero più di 150.000 chilometri (per un totale di 1035 tonnellate di anidride carbonica risparmiata al nostro pianeta). Il lavoro dimostra che – come sosteneva l'economista Schumacher già negli anni '70 – "piccolo è bello", non solo dal punto di vista etico e politico, ma soprattutto ambientale. Non c'è più spazio per chi sostiene che il cambiamento climatico non esiste, perché oggi non solo possiamo affermare con sicurezza scientifica la sua veridicità, ma possiamo anche dimostrare come non si tratti di un concetto astratto e lontano dalla gente comune, bensì di un problema la cui soluzione si cela nella quotidianità di ognuno. Così, fare la spesa in un mercato locale, scegliere prodotti artigianali, leggere meglio le etichette, mangiare meno carne e prediligere varietà autoctone non è un qualcosa da "gastrofighetti" o da gente estremista, al contrario rappresenta l'unico modo giusto di stare al mondo, "buono per il pianeta e buono per la nostra salute". Fin tanto che i report sul clima saranno allarmanti e ci parleranno delle conseguenze catastrofiche che le attività umane stanno avendo sul nostro pianeta, siamo tutti chiamati a porci le domande giuste e mettere in atto delle soluzioni.
Non a caso l'ultima campagna di azione di Slow Food si chiama Cibo per il Cambiamento #FoodForChange e vuole coinvolgere i cittadini nel modificare le proprie abitudini alimentari (senza stravolgerle) di ogni giorno e di comunicarlo al mondo. Perché se è vero che i nostri comportamenti possono fare tanto, l'obiettivo ultimo deve essere comunque quello di smuovere chi è deputato a prendere le decisioni collettive. Solo con la sinergia tra azioni individuali e politiche pubbliche si può dare una risposta credibile al cambiamento climatico un futuro alla nostra specie sul pianeta.

©RIPRODUZIONE RISERVATA

Un caseificio industriale produce la stessa CO2 di un'auto che percorre dieci volte la distanza Singapore-New York

L'anniversario

Il tema 2018 è fame zero
La giornata mondiale dell'alimentazione è una ricorrenza che si celebra ogni anno in tutto il mondo il 16 ottobre per ricordare l'anniversario della data di fondazione dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura: la FAO, istituita a Québec in Canada il 16 ottobre 1945.

A sostegno dei produttori italiani di grano

Intesa tra Barilla e Crédit Agricole agevolazioni per 5 mila imprese agricole

Cinquemila imprese agricole da oggi potranno accedere direttamente al credito, ai finanziamenti e ai servizi di Crédit Agricole e questo favorirà "lo sviluppo economico del territorio, rafforzando e consolidando il tessuto produttivo locale e la collaborazione tra le aziende agricole", spiega il Gruppo Barilla. Tutto questo dopo l' accordo Crédit Agricole Corporate & Investment Bank, la struttura di Banca d'Impresa e l'Area Affari e Agro del Gruppo Bancario CA Italia, firmato ieri da Giampiero Maioli, responsabile di Crédit Agricole in Italia, e da Guido Barilla, presidente del Gruppo Barilla. L'accordo durerà fino al 2020 e riguarda tutte le grandi e piccole imprese fornitrici della materia prima al gruppo di Parma con i contratti di filiera del grano duro, che «hanno avuto il merito di aumentare la produzione sostenibile di grano di qualità», continua la multinazionale del settore alimentare. I contratti coinvolgono oggi in Italia 50 fornitori e più di 5.000 imprese agricole, per una superficie di 65mila ettari. Attraverso i nuovi contratti di coltivazione triennali a favore dell'agricoltura sostenibile, il Gruppo Barilla s'impegna ad acquistare dagli agricoltori italiani 900 mila tonnellate di grano fino al 2019, per un investimento di 240 milioni di euro. Nei contratti sono previsti incentivi e premi di produzione ai coltivatori legati ai parametri qualitativi del grano, «garantendo così agli agricoltori una migliore redditività, in media del +15% superiore ai contratti standard»..