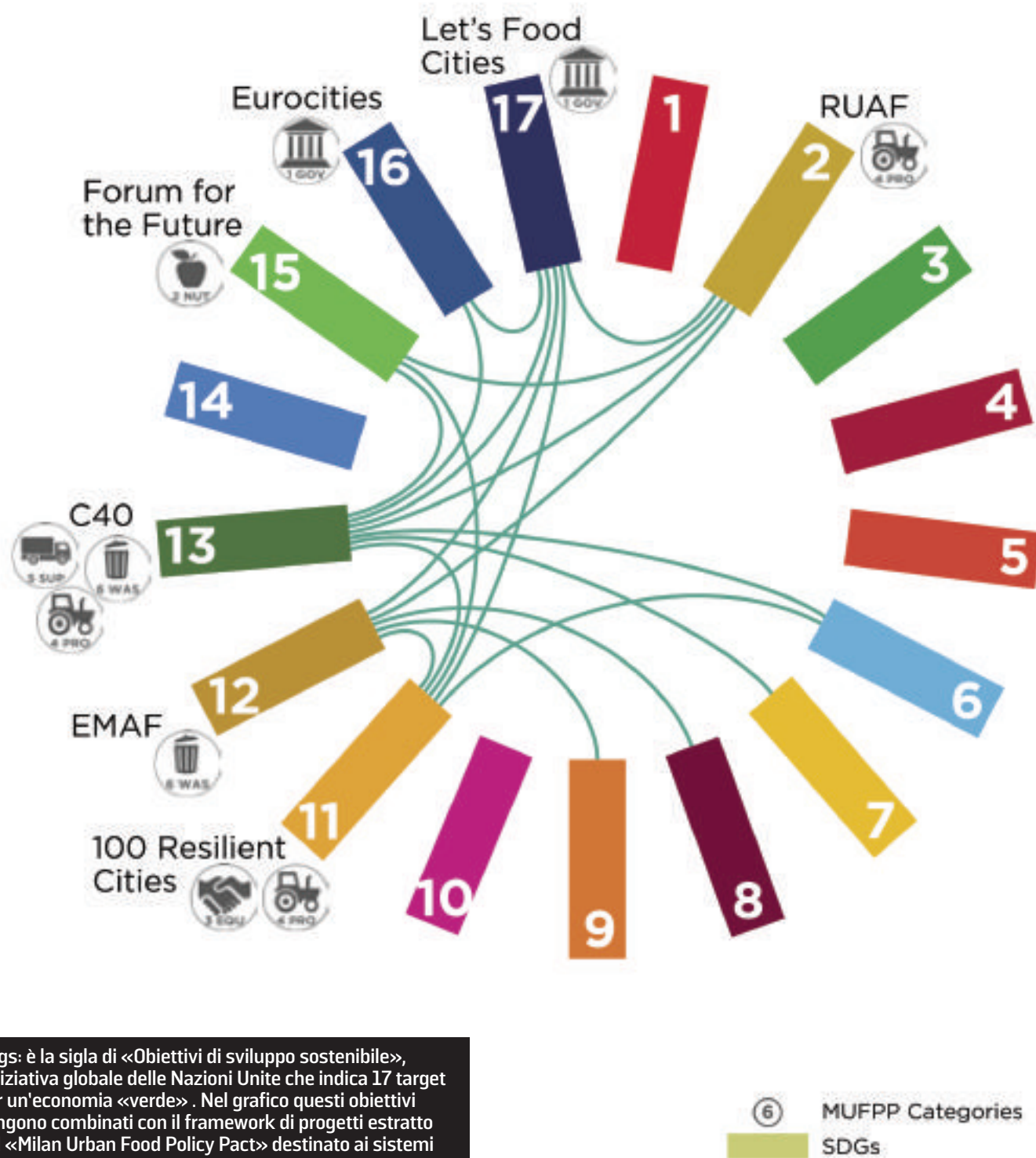


SDGs NETWORKS THEMATIC IMPACTS



Sdgs: è la sigla di «Obiettivi di sviluppo sostenibile», l'iniziativa globale delle Nazioni Unite che indica 17 target per un'economia «verde». Nel grafico questi obiettivi vengono combinati con il framework di progetti estratto dal «Milan Urban Food Policy Pact» destinato ai sistemi alimentari sostenibili

⑥ MUFPP Categories
SDGs

OBESITÀ INFANTILE

Parma premiata dal progetto «Giocampus»

Contrastare l'obesità infantile e intanto promuovere un percorso che unisca educazione motoria ed educazione alimentare. Queste le parole chiave del progetto Giocampus che ha fruttato alla città di Parma, una delle 179 città del Milan Urban Food Policy Pact, il riconoscimento internazionale per i progetti alimentari sostenibili nella categoria «Nutrizione e diete sostenibili». Giocampus è un percorso che vede il supporto di tutta la città sia nel pubblico che nel privato, coinvolgendo oltre al Comune, all'Università e alla Regione anche una rete di aziende. Partendo dalle nuove generazioni, quindi dalla scuole e dai centri per ragazzi, Giocampus è un progetto per sviluppare un'azione educativa che coniuga le buone pratiche alimentari all'attività sportiva, riduce lo spreco, il consumo di prodotti animali e suggerisce, come abitudine alimentare, il consumo di prodotti vegetali di stagione.

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

«CIBO E CITTÀ»

Così Milano fa il pieno di buone pratiche

L'impegno di Milano per moltiplicare le buone pratiche alimentari è radicato e nasce nel 2014, come riflessione sulle politiche del cibo. Il passo successivo, durante Expo, è stato la sottoscrizione del Milan Urban Food Policy Pact, a cui oggi partecipano 179 comuni nel mondo, con l'obiettivo di sviluppare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, sicuri e diversificati, anche e soprattutto attraverso lo scambio di idee e modelli. «Milano vuole cibo di qualità, ma pure in un'ottica di sostenibilità economica ed energetica», spiega Anna Scavuzzo, vice sindaco che coordina le politiche alimentari milanesi. «Nel menù delle mense per esempio abbiamo ridotto le proteine animali a fronte di quelle vegetali, cercando di abituare i bambini a mangiare cibo cotto al vapore e al forno, eliminando i fritti e il sale. E abbiamo introdotto la frutta a metà mattina. Abbiamo lavorato molto anche sul tema del rapporto del cibo con povertà e migrazione. E il tema sociale è entrato in maniera importante anche rispetto alle attività che stiamo portando avanti insieme all'Ue, soprattutto nel riutilizzo di tutto ciò che è ancora edibile in collaborazione con terzo settore e charity. Per far sì che non si sprechi nulla». E della lotta allo spreco attuata da Milano si parla proprio nel focus «Cibo e città» realizzato con la Fondazione Barilla. «È molto importante che all'interno delle metropoli si sviluppino approcci complessivi su grandi temi, all'interno di una riflessione complessiva sullo sviluppo economico e sostenibile».

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

È nelle città che si giocherà la sfida per gli alimenti sani e per tutti

Tra qualche anno sulla Terra otto persone su dieci vivranno in megalopoli. Il futuro passa da qui, per cui è indispensabile ripensare policy e strategie per rendere più sostenibili i centri urbani anche e soprattutto da un punto di vista di esigenze alimentari per garantire a tutti accesso a cibo sano e ridurre gli sprechi. Proprio partendo da questi presupposti, BCFN in collaborazione con Milan Urban Food Policy Pact, Milan Food Policy e Fondazione Cariplo ha dedicato uno studio al rapporto tra cibo e città che verrà presentato a Milano al Nono Forum internazionale su Alimentazione e Nutrizione.

Le città mondiali prese in esame sono New York, Rio

de Janeiro, Milano, Ouagadougou, Tel Aviv, Seul e Sidney. Si tratta di centri strategici, che in questi anni hanno guardato al cibo in un'ottica sostenibile, intervenendo su alcuni dei problemi più comuni dei propri abitanti come la salute, la distribuzione della ricchezza, la parità di genere.

Perché la ricerca, oltre a fotografare lo stato attuale, si propone anche come un vero e proprio strumento per identificare le best practices e fornire raccomandazioni da seguire oltre che i punti di debolezza sui quali intervenire. «Lo studio parte da un assunto: nel 2050 l'80 per cento della popolazione mondiale vivrà nei centri urbani (oggi siamo al 50 per cento)», spiega Marta Antonelli, responsabile ricerca



Immagine di Silvia Landi, vincitrice del «Food Sustainability Media Award 2017» con il progetto Globesity

BCFN. «Insieme alla popolazione, crescerà anche la richiesta di cibo, che tuttavia con gli attuali sistemi alimentari non sarà possibile soddisfare, a meno che non si intervenga già oggi per renderli più sostenibili».

La ricerca è stata realizzata grazie alla collaborazione di esperti internazionali e dei responsabili delle varie municipalità e fotografa lo stato dell'arte di alcune delle maggiori città, suggerendo possibili soluzioni da appli-

care a livello globale per il raggiungimento dei 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile promossi dalle Nazioni Unite nell'Agenda 2030.

«Sulla base di ciascun contributo, sono state identificate delle aree particolarmente virtuose come per esempio la lotta allo spreco alimentare o il ruolo della municipalità nel garantire anche alle fasce più povere della popolazione cibo sano e di qualità all'interno delle mense delle scuole dell'obbligo», aggiunge la Antonelli. «Dall'altra parte sono stati presi in considerazione anche fattori in cui la popolazione era chiamata in prima persona a diventare parte attiva di questo processo di cambiamento. Parlo della valorizzazione dei mercati rionali nella gestione del cibo, del ruolo delle donne all'interno della vita economica della città e di una vera e propria politica di insegnamento su scelte alimentari sane, in grado di ridurre le malattie più tipiche del nostro tempo come diabete, malattie cardio vascolari, obesità».

E. G. —