

OGGI E DOMANI A MILANO

Fondazione Barilla

Scopriamo le logiche per mangiare bene e in modo sostenibile e salveremo il Pianeta

Il Forum torna in Italia per raccontare una "roadmap" di iniziative, parlare di buone pratiche concrete con cui raggiungere gli obiettivi di sviluppo dell'Agenda Onu 2030

EMANUELA GRIGLIÉ

Le risorse naturali a disposizione per il 2018, quelle che la Terra è in grado di rigenerare in un anno, sono state utilizzate completamente in pochi mesi e sono già finite. A incidere è soprattutto il modo in cui ci alimentiamo, che non è più sostenibile. L'Earth Overshoot Day (giorno in cui le risorse annue si esauriscono) arriva sempre prima: nel 1970 era il 29 dicembre, quest'anno è stato il primo

Il giorno in cui le risorse si esauriscono arriva sempre prima: ora siamo al 1° agosto

agosto. In pratica sono stati bruciati circa trenta giorni di autosufficienza del Pianeta ogni dieci anni. Risorse che per il sessanta per cento consumiamo per l'assorbimento delle emissioni di anidride carbonica. Un fenomeno che si potrebbe contrastare partendo da abitudini semplici, a cominciare da quello che mettiamo nel piatto: il modo in cui produciamo il nostro cibo contribuisce per oltre il trenta per cento alle emissioni di gas serra (più del riscaldamento che impatta per un 23,6 per cento e dei trasporti che incidono per il 18,5 per cento). Parlare di alimentazione responsabile e sostenibile è ormai un dovere che non è più possibile rimandare.

Il dibattito

E appunto di buone pratiche e soluzioni concrete per una transizione nutrizionale si discuterà in occasione del Nono Forum internazionale su Alimentazione e Nutrizione organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition (BFCN), che torna a Milano (oggi e domani al Pirelli HangarBicocca) per parlare di cibo a 360 gradi, con un occhio in particolare que-

st'anno al rapporto tra grandi città e politiche alimentari. Dopo due tappe internazionali prima a Bruxelles (a giugno) e poi a New York (a settembre), il Forum ricomincia dall'Italia per raccontare la roadmap sostenibile di BCFN e United Nations Sustainable Development Solutions Network (SDSN), ma sarà anche l'occasione per condividere best practice utili a raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Verrà inoltre presentata la terza edizione dell'Indice di Sostenibilità Alimentare (Food Sustainability Index), che comprende quest'anno 67 Paesi, con un focus su Unione Europea e Africa. Sul palco grandissimi nomi internazionali: da Marc Buckley, uno dei padri della sostenibilità mondiale a Riccardo Valentini, membro dell'Intergovernmental Panel On Climate Change, l'IPCC, gruppo inter-governativo per il cambiamento climatico delle Nazioni Unite, da Raj Patel, scrittore, attivista

Sul palco ci saranno tante star, dagli studiosi del clima agli attivisti

e accademico inglese, considerato uno dei maggiori esperti sulla crisi alimentare mondiale, a Rita Kimani, Young Leader delle Nazioni Unite e amministratore delegato di Farmdrive Kenya. "A settembre 2019 presenteremo insieme i passi compiuti verso un migliore sistema alimentare - spiega Anna Ruggerini, direttore operativo di BCFN - e lo faremo a New York durante il primo Summit sugli SDGs trascorsi quattro anni dall'impegno che i 193 Paesi hanno assunto per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile entro il 2030 e il summit sul clima.

In questo percorso ideale il Forum di Milano rappresenta un passaggio fondamentale per centrare quattro obiettivi chiari, a cui puntiamo: promuovere la conoscenza e le azioni a favore delle diete sostenibili; sviluppare modelli sostenibili sull'uso del suolo in agricoltura, nell'industria, nelle città e nelle comunità; promuovere ricerche e analisi per monitorare i progressi raggiunti da tutti i Paesi e stabilire un benchmark valido e scientifico per i decisori politici; contribuire a un sistema educativo in grado di formare i leader di domani, per promuovere la cittadinanza globale e l'innovazione con un programma di forte dialogo con i docenti».

Il progetto

Il Forum sarà anche un'occasione per presentare l'innovativo progetto Su-Eatable Life finanziato dalla commissione Europea, che coinvolge mense universitarie e aziendali con lo scopo di spingere i cittadini europei a correggere le loro diete, riducendo così emissioni di CO₂ e spreco idrico. Adottando una dieta sana e sostenibile si potrebbero risparmiare fino a 2900g di CO₂ equivalente al giorno per persona, ossia 535 Mt di CO₂ equivalente e fino a duecento miliardi di metri cubi di acqua all'anno, considerando l'intera popolazione europea. Mangiando in modo sano si potrebbero ridurre le emissioni di CO₂ equivalente di 750 Kg all'anno (la stessa quantità per dire che un'auto di media cilindrata emetterebbe in un viaggio andata e ritorno da Milano a Mosca).

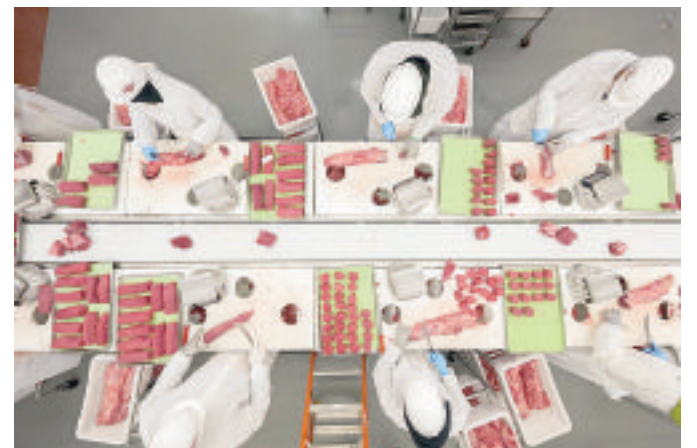
BCFN sarà capofila del progetto europeo, in collaborazione con Greenapes, Wageningen University e la Sustainable Restaurant Association. Per partecipare al Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione è necessario registrarsi al sito https://www.barillacfn.com/it/food_forum/international_forum/forum-2018/. Sarà possibile assistere anche live su Twitter seguendo il hashtag #BCFNforum o l'account ufficiale @BarillaCFN. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI



Il Food Sustainability Index pesa il cibo "davvero" buono

Un indice che analizza dove il cibo è «davvero buono», anche per l'ambiente. È l'Indice di Sostenibilità Alimentare (Food Sustainability Index), che per il terzo anno consecutivo BCFN in collaborazione con The Economist Intelligence Unit (EIU) presenterà durante il Forum. Lo scorso anno la Francia era risultata il Paese con le politiche alimentari più efficaci. Ma per l'indice 2018 i paesi mappati sono raddoppiati. Ai 34 Paesi considerati nel 2017 se ne sono aggiunti altri 33, per un totale di 67, compresi i paesi di Europa 28 più 14 Paesi Africani, mentre la metodologia di lavoro è stata aggiornata alla luce di nuovi indicatori economici e dell'Indice degli SDGs. Con un focus quest'anno su buone pratiche a livello di Stati, organizzazioni



della società civile, settore privato. Diversi i fattori che vengono considerati per compilare l'indice, in particolare tre i pilastri: sfide nutrizionali, spreco alimentare, agricoltura sostenibile, tutti temi particolarmente urgenti. Ci sono infatti diversi Paesi che ogni anno perdono terreni

coltivabili per colpa di inquinamento e desertificazione. La Cina, per esempio, perde il 7,9% dei suoi terreni coltivabili ogni anno, l'Etiopia il 3,5% e la Nigeria il 2,8%. E non va poi molto meglio all'Italia, che registra un'erosione del 2,3%. E.G. —

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI