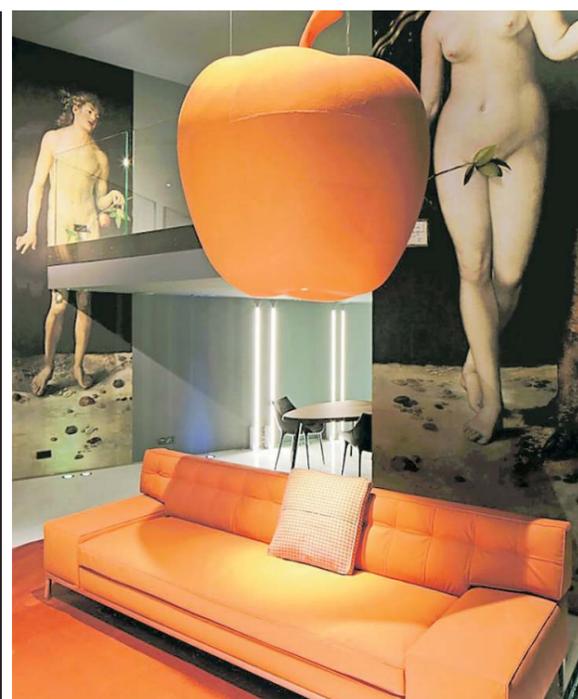


L'evento

Dal 3 al 4 maggio alla Fondazione Giangiacomo Feltrinelli, in via Pasubio 5 a Milano, si svolge il Food Economy Summit, due giorni di incontri, riflessioni e tavole rotonde con esperti, startupper e ospiti internazionali per dibattere sull'innovazione del sistema agroalimentare avendo come riferimento gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Onu. Tra le conferenze: "Lo spazio del cibo: città,

territori, comunità" (4 maggio, ore 11) e "Dalla pratica alla politica alla prassi", showcase di buone pratiche per il cibo sostenibile (4 maggio, ore 14.30). La settimana tematica prosegue il 7 maggio, nell'ambito del ciclo di incontri Le Conseguenze del Futuro con il dialogo fra l'economista Raj Patel, professore della University of Texas e l'onorevole Paolo De Castro, vice presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo. www.fondazionefeltrinelli.it

**La startup**

Pelle dalle bucce di mela l'idea piace anche al design

Sedersi su una mela non è affatto scomodo e per di più aiuta anche il nostro pianeta: lo sanno bene quelli di Frumat, startup bolzanese che - a partire da un'idea dell'ingegnere Alberto Volcan - trasforma i residui delle lavorazioni industriali agroalimentari in materiali innovativi ad alta sostenibilità. Come Apple Ten Lork, similpelle realizzata con bucce e torsoli di mela che Cassina ha provato in via sperimentale su alcuni dei suoi mobili (accanto, il modello Croque La Pomme). È un modo brillante per dare nuova vita a ciò che altrimenti finirebbe nelle discariche. Frumat produce sia "pelle di mela" che "carta di mela": la capacità tecnologica di riutilizzare il 50% degli scarti fa sì che il processo produttivo riduca le emissioni del 25%. Il tema della sostenibilità nell'arredamento è stato al centro del Salone del Mobile da poco concluso a Milano. - g. a.

L'intervista/ Molly Anderson

"Ora ripensiamo il futuro: consumi e coltivazioni più sostenibili"

«Vogliamo costruire un nuovo sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo che sia al tempo stesso più giusto e più sostenibile. Sia il pianeta che chi oggi ancora soffre la fame non possono aspettare oltre». Molly Anderson, membro dell'International Panel of Experts on Sustainable Food Systems (IPES-Food) e docente di studi alimentari al Middlebury College, con il suo intervento sabato alle 17.30 alla Fondazione Feltrinelli, chiuderà il Food Economy Summit 2019.

Perché il sistema del cibo va ripensato radicalmente?

«È più che mai necessario garantire alla popolazione mondiale la sicurezza alimentare. Però l'approccio oggi prevalente nell'agribusiness, quello "produttivista", è fallace. Si basa sull'idea semplicistica che per risolvere il problema della fame nel mondo basta aumentare la produzione di cibo. In realtà di cibo se ne produce già tanto, ma non arriva a chi non se lo può permettere: il vero problema non è la disponibilità di cibo, ma la sua reale accessibilità. E l'approccio produttivista sta causando molti danni».

Quali sono i più seri?

«Un report dell'IPBES (la piattaforma intergovernativa sulla biodiversità e sui servizi degli ecosistemi, istituita dall'Onu) che uscirà a maggio suggerisce che l'agricoltura industriale è responsabile della gran parte della perdita di biodiversità globale. E l'IPCC, nel report previsto in agosto, renderà noto che la percentuale di emissioni derivante da deforestazione a scopo agricolo è più alta di quanto stimato in precedenza».

E i rischi per la nostra salute?

«L'attuale sistema del cibo è basato sulla produzione a basso prezzo - per via delle monoculture e degli allevamenti intensivi - di alimenti ultra-processati. Un effetto visibile di questa impostazione è che negli Stati Uniti cinque delle principali cause di mortalità sono correlate alla dieta. Inoltre molti allevatori rimpinzano di antibiotici e antimicrobici il bestiame: ciò aumenta la resistenza batterica e quindi fa sì che oggi appaiano sempre più malattie non curabili con gli antibiotici esistenti».

Quali sono le soluzioni?

«Serve un sistema più intelligente di produzione e consumo. Bisogna passare dall'agricoltura industriale a un sistema agro-ecologico diversificato. La parola più

importante è "agroecologia", ovvero applicare principi ecologici alla produzione di alimenti. Altri approcci promettenti sono la "sovranià alimentare" - con questo termine si indica la necessità che le comunità locali, e specialmente i produttori agricoli all'interno delle comunità, abbiano più voce in capitolo sul sistema del cibo - e il "diritto al cibo". Quest'ultima è una visione in cui le persone che non hanno accesso al cibo vengono coinvolte nei programmi di pianificazione del sistema alimentare per spiegare in che modo il loro diritto al cibo viene violato e cosa si può fare. E anche noi consumatori possiamo



Molly Anderson, docente di studi alimentari al Middlebury College

"L'agricoltura industriale è responsabile della gran parte della perdita di biodiversità globale. Bisogna passare all'agro-ecologico diversificato"

fare qualcosa per il pianeta, oltre che per noi stessi: orientarci verso cibi più semplici, naturali e integrali».

Quali sono gli ostacoli da superare per rendere il sistema agricolo più eco-compatibile?

«L'agricoltura industriale, oggi, richiede forti investimenti in attrezzature. Una volta che questi investimenti sono fatti, per gli agricoltori diventa molto difficile cambiare colture. Soprattutto quando certe colture - come il mais e la soia negli Stati Uniti - sono massicciamente sussidiate dal governo. Inoltre in questi decenni la percentuale del cibo esportato è cresciuta rapidamente (oggi supera il 23%), e questo è un fattore che favorisce le monoculture da esportazione, che però hanno un alto peso ambientale e riducono la biodiversità». - g. a.