

Le Guide

Il Forum sull'alimentazione

“Un nuovo patto per il cibo”

Andrea Renda, professore di innovazione digitale, e Marta Antonelli di Fondazione Barilla, che promuove la giornata di confronto sul tema, domani a Milano, spiegano che serve un'alleanza fra tecnologia, sostenibilità dell'ambiente e delle risorse. Coinvolgendo tutti gli operatori della filiera e tutelando i piccoli e i deboli. Altrimenti non c'è futuro per l'umanità

di Elisa Poli

Come faremo a mangiare quando nel 2050 toccheremo quota 10 miliardi? E se sarà la tecnologia a salvarci, dove finirà il lavoro dei contadini, sostituiti da costosi robot nei campi?

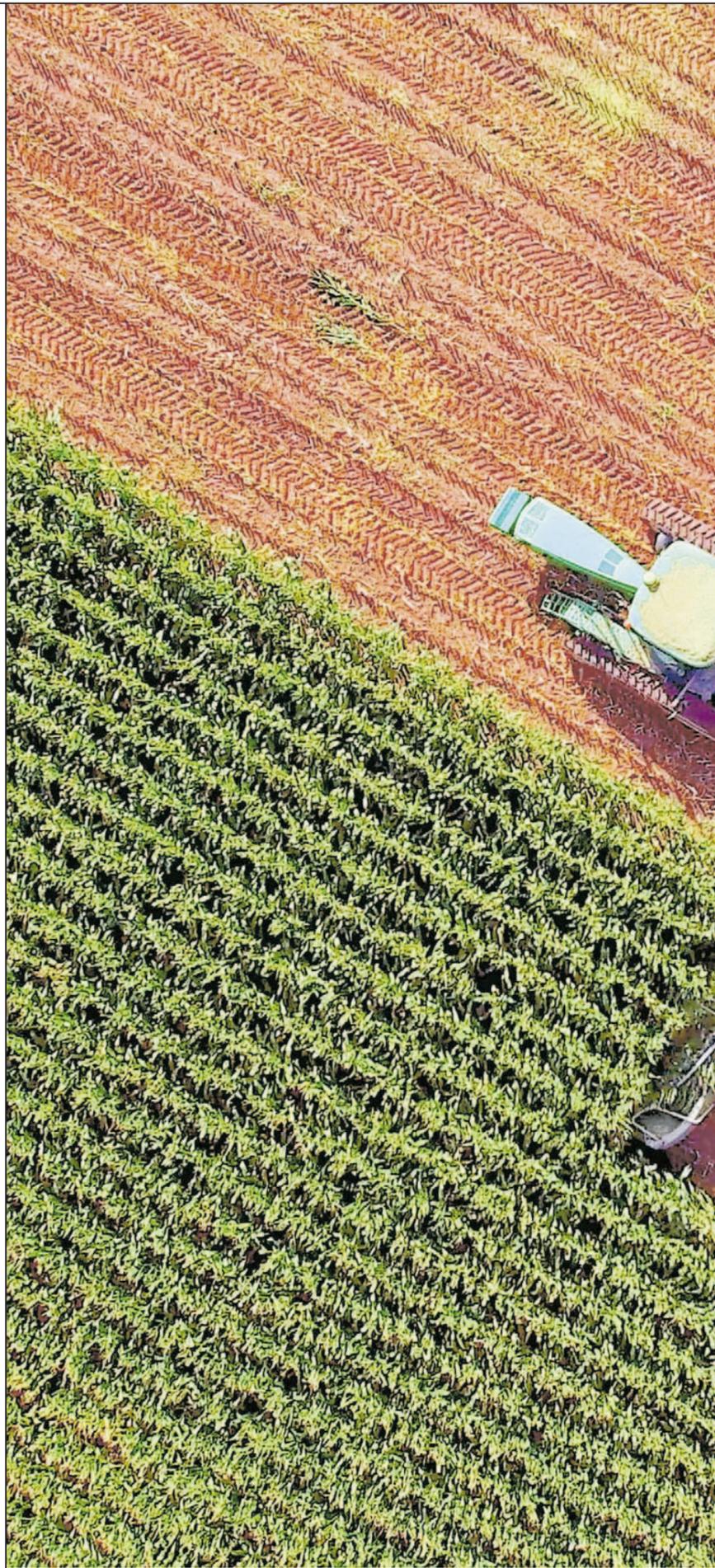
Sarà Andrea Renda, membro del Centro per gli studi politici europei (Ceps), professore di innovazione digitale, College of Europe, Bruxelles, e membro del Gruppo di esperti sull'Intelligenza Artificiale della Commissione Europea a parlarne domani alle 11.10 con “Digitalizzare l'Agri-food - Percorsi e sfide”, a Milano alla decima edizione del Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione, organizzato dalla Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition. Ma perché parlare proprio di agroalimentare? «Un quinto delle emissioni globali arriva da questa catena. Ha un forte impatto sull'ambiente e politiche poco sostenibili. Comporta oggi un uso sconsiderato del terreno, dedicato alle monoculture con conseguenti danni alla biodiversità vegetale e animale, e l'uso di fertilizzanti e pesticidi. E poi ci sono le emissioni degli stessi animali allevati» spiega Renda, «Inoltre l'agricoltura produce soprattutto metano e ossidi di azoto, che sono molto più inquinanti e potenti della CO2». Il consenso fra i ricercatori sul fatto che proprio la produzione di cibo sia alla base dei maggiori scompensi climatici è certo. A questo si aggiungono lo spreco di cibo, più di un terzo ne va perso fra produzione, distribuzione e consumo, e le disuguaglianze nella nutrizione: 820 milioni di persone non si alimentano a sufficienza, ma molte di più seguono una dieta nociva, per cui oggi è molto più probabile morire di obesità che di malnutrizione o denutrizione. «Non possiamo pensare di nutrire tutti continuando così. Aumentare lo sfruttamento delle risorse significhereb-

be collassare» spiega Renda, «perciò è vitale ottimizzare tutta la filiera, dalla terra al consumatore, o come si dice “from farm to fork”».

Prendiamo lo spreco di cibo: varia molto a secondo delle regioni del mondo, c'è una grande differenza fra quello degli Usa e dei Paesi in via di sviluppo. In Italia interessa, più che la fase di produzione, quella di consumo, ed è imputabile sia ai consumatori che al supermercato di turno. Perciò ben vengano realtà come l'app “Too good to go” (troppo buono per buttarlo), molto attiva in Francia e Belgio, che ora anche in Italia si potrà avvalere della norma in approvazione che obbliga negozi e ristoranti a donare ciò che è in eccedenza o molto vicino alla data di scadenza. «I consumatori ricevono l'informazione sull'offerta, geolocalizzata, in tempo reale sullo smartphone. Con una semplice norma e lo sviluppo della tecnologia adatta, senza la creazione di niente di nuovo, si ottengono riduzioni dello spreco, dell'impatto tossico delle eccedenze, della povertà e della malnutrizione: almeno quattro degli obiettivi di sviluppo sostenibile SDGs (Sustainable Development Goals) dell'Agenda 2030. Un ottimo esempio, no?» sottolinea Renda. C'è poi l'intelligenza artificiale: l'uso di droni e robot nei campi permette di valutare perfettamente lo stato

di maturazione di un frutto, o la necessità di irrigare la pianta, o di utilizzare puntualmente diserbanti e pesticidi, diminuendo in modo esponenziale i danni per la salute di uomo e ambiente. «Utilissimi, ma non possiamo non chiederci come faranno i piccoli produttori, i tre miliardi di persone che vivono nelle zone remote, i 475 milioni di piccole fattorie nel mondo, a comprare macchine e sensori e a sviluppare le competenze per usare questi dati, senza sottomettersi ai colossi dell'agricoltura e del web. Dobbiamo pensare anche a soluzioni per la sostenibilità sociale ed economica, per esempio chiedendo agli Stati di investire in formazione» dice Renda. O, ancora, implementare la tecnologia blockchain. Walmart l'ha usata in via sperimentale per tracciare i suoi manghi: informazioni che arrivavano in sette giorni, adesso sono complete in pochi minuti. «Scandali alimentari come quello della mucca pazza o il richiamo di prodotti pericolosi per la salute così possono essere gestiti immediatamente» spiega Renda. Anche per questo l'Italia, con la ricchezza del suo Made in Italy agroalimentare, deve farsi portavoce di questo cambiamento culturale. E i tempi sono stretti: «mancano 10 anni al termine per raggiungere gli SDGs e sono anche 10 anni dall'inizio delle attività della Fondazione» racconta Marta Antonelli, responsabile del programma di ricerca di Fondazione Barilla, «perciò puntiamo sul trovare soluzioni concrete. Dobbiamo capire cosa fare, come cittadini, come imprese, come gestori di mense e ristoranti. Al Forum l'agenda è ricchissima di temi, tutti urgenti e innovativi. Anche apparentemente lontani fra loro, come quello della tecnologia e dello sviluppo sostenibile, inclusivo ed equo, capace di tenere insieme gli attori più vulnerabili: agricoltori, indigeni, donne».

“Robot e droni sono utilissimi per ridurre gli sprechi nella coltivazione, ma come faranno i piccoli produttori a comprarli?”



Dall'alto, Hilal Elver ed Ertharin Cousin

I relatori Gli esperti delle istituzioni

Hilal Elver è il Relatore Speciale delle Nazioni Unite sul diritto al cibo. Si è dedicata al cambiamento climatico, alla sicurezza alimentare, ai diritti umani e alle donne; l'avvocata americana Ertharin Cousin nel 2009 è stata nominata Ambasciatrice degli Stati Uniti presso le agenzie delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura; Jessica Christine Fanzo è l'alto responsabile della Divisione sistemi nutritivi e alimentari della FAO. Tre donne esemplari della trentina di ospiti del forum. E figure apicali delle istituzioni mondiali, tra cui alcuni italiani: Mattia Prayer Galletti, direttore tecnico del Fondo internazionale per lo sviluppo agricolo, lo scienziato Stefano Mancuso (indicato da Repubblica e dal New Yorker come uno dei “world changers”) e il fondatore di Slow Food, Carlo Petrini.

L'evento

Il decimo Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione organizzato dalla Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) si tiene martedì 3 dicembre a Milano al The Mall, in piazza Lino Bo Bardi, 1. Il programma, incentrato sul tema "Business,

innovazione digitale e valorizzazione delle comunità locali: come guidare lo sviluppo sostenibile per la salvaguardia del pianeta", vede interventi di esperti, di ricercatori e di giovani provenienti da tutto il mondo, in un'ottica di condivisione delle conoscenze e networking, per il raggiungimento degli obiettivi SGDs dell'Agenda 2030. L'evento è aperto a tutti, informazioni www.barillacfn.com


Senza sprechi

La raccolta del mais monitorata dall'alto attraverso un drone. La coltura del granturco è una delle più efficienti: se ne utilizza l'intera pianta

Come mangiamo: tornare alle nostre radici

Dieta mediterranea gioiosa e golosa, più giusta e più sana

di Luca Iaccarino

A concludere la sessione plenaria del forum - dopo l'intervento dell'indiano Gautam N. Yadama, preside della Boston College School of Social Work - sarà Guido Barilla. Per sapere cosa conterrà l'intervento "Agire subito per promuovere la trasformazione dei sistemi alimentari globali" del presidente della Fondazione bisognerà aspettare le 12.45, ma l'imprenditore parmense ha appena pubblicato un proprio contributo dedicato ai temi della sostenibilità su *The Economist*. Il settimanale politico-economico inglese ha dato alle stampe a novembre il numero speciale in cui si tracciano le tendenze dell'anno a venire, e l'unica voce italiana inserita è quella dell'imprenditore, che ha intitolato il proprio contributo "A diet to save humankind" ("Una dieta per salvare l'umanità").

Barilla ricorda le tavolate di famiglia della propria infanzia fatte di spaghetti al pomodoro, verdura, frutta, qualche fetta di prosciutto - la cornice è Parma, dopotutto -, vita all'aperto e, appena arrivata l'adolescenza, vino rosso. «Era la classica "dieta mediterranea" che non solo mi ha cresciuto sano e in forma, ma, avrei scoperto in seguito, ha sempre fatto bene anche al pianeta». La tesi di Barilla è che la dieta mediterranea - il cui inserimento nel Patrimonio Immateriale dell'Unesco compirà dieci anni proprio nel 2020 - non solo è equilibrata per la salute ma anche sostenibile. La contraddizione è che, proprio noi che l'abbiamo "inventata", l'abbiamo abbandonata: fast food, porzioni eccessive, la scomparsa del rito della tavola hanno portato l'Italia ad avere il maggior numero di bambini sovrappeso tra le trenta nazioni confrontate dalla World Health Organization. La cattiva alimentazione in Italia è uno dei tanti paradossi di come mangia il pianeta, dice Barilla: «dopo anni di diminuzione, la fame sta tornando a crescere: oggi colpisce oltre 820 milioni di persone. E mentre i poveri del sud del mondo non hanno da mangiare, i ricchi del nord mangiano troppo: circa due miliardi di persone sono sovrappeso o obese». Queste sperequazioni sono inserite in un contesto di crescita della popolazione - le stime dicono che aumenterà di 2,3 miliardi di unità entro il 2050 -, di sprechi mastodontici (a oggi, un terzo della produzione), di allevamenti che

utilizzano due terzi dei terreni agricoli e producono metà delle emissioni di gas serra dell'agroalimentare. «Serve un cambio di paradigma. I governi devono fare la propria parte perché il cibo sostenibile sia accessibile per i consumatori e profittevole per gli agricoltori, ma anche l'intero settore alimentare deve essere lungimirante, orientando le proprie pratiche alla sostenibilità». Nell'articolo del settimanale londinese, Barilla scrive che la Fondazione ha creato un modello che mira a contribuire al raggiungimento dei 17 obiettivi per salvare il pianeta, definiti dall'Onu, salvaguardando lo stile alimentare italiano. Questo modello prevede una "doppia piramide", alimentare e ambientale: alla classica piramide



— “ —
Guido Barilla, presidente della Fondazione:
«Proprio noi che l'abbiamo inventata, l'abbiamo abbandonata»

— ” —
 alimentare - i cui principi coincidono con quelli della dieta mediterranea - è affiancata un'altra piramide, capovolta, nella quale gli alimenti vengono classificati in base alla loro impronta ecologica, ossia l'impatto che la loro produzione può avere sull'ambiente. L'interazione tra le due piramidi consiglia, in estrema sintesi: molta frutta, verdura, frutta secca, legumi e cereali integrali; consumo moderato di carne e latticini; dieta varia ed equilibrata. «Tutti devono poter star bene a tavola, mangiando ciò che fa bene alla nostra salute e al contempo al nostro pianeta».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Lo studio

Gli obiettivi entro il 2030

Tra gli eventi principali del Forum, la presentazione, alle 10.15 col presidente del Santa Chiara Lab Angelo Riccaboni, dello studio "Fixing the Business of Food: il settore alimentare e gli obiettivi di sviluppo sostenibile", ovvero i SGDs definiti dalle Nazioni Unite per arrivare a un pianeta di "pace e prosperità" entro il 2030. Già presentato a New York a settembre durante la 74ma Assemblea Generale delle Nazioni Unite, nasce in collaborazione fra Fondazione Barilla, Sustainable Development Network, Columbia Center on Sustainable Investment e Santa Chiara Lab dell'Università di Siena. Quattro intenti dichiarati: promuovere diete sane e sostenibili; identificare processi di produzione sostenibili; sviluppare filiere alimentari sostenibili; essere "good corporate citizen" (aziende come "buoni cittadini").

Il progetto

Ridurre l'impatto delle mense

In Europa il sistema alimentare determina il 30 per cento delle emissioni dei gas serra e il 44 per cento del consumo di acqua (fonte: Commissione Europea). Cambiando alimentazione possiamo ridurre l'impatto. Lo afferma il progetto "Su-Eatable Life-Ridurre le emissioni di carbonio e l'impronta idrica nell'UE attraverso diete sostenibili", voluto da Fondazione Barilla con la Sustainable Restaurant Association, GreenApes e la Wageningen University. Alle 14,30 Gregory Eve, fondatore della piattaforma digitale GreenApes, presenta i primi risultati dell'iniziativa nelle mense universitarie e aziendali del continente, con la proposta di piatti sostenibili. Su-Eatable vuol dimostrare che è possibile diminuire di 5.300 tonnellate la CO2 equivalente e di 2 milioni i metri cubi d'acqua. -I.I.