

Rassegna Stampa 17 dicembre 2018

(notizie della settimana 10 - 16 dicembre)

Dicembre 17, 2018 · admin

Cominciamo con le buone notizie: il made in Italy è salvo. Per la seconda volta in pochi mesi è stata rispedita al mittente la proposta dell'Oms di far passare una risoluzione alle Nazioni Unite con l'indicazione di introdurre tasse, etichette di alert e limiti al marketing per i "cibi nocivi", indicazione che avrebbe penalizzato i prodotti agroalimentari italiani Dop e favorito i prodotti riformulati in laboratorio.

Molto bene: ora però non dimentichiamoci che ci sono questioni importanti che riguardano la produzione del cibo e l'ambiente. Miele e caffè sono a rischio estinzione insieme alle api e alle coltivazioni che vanno dall'Honduras all'Etiopia. Le api dopo aver visitato fiori sulle piante trattate con il glifosato, un potente pesticida, hanno problemi di battito di cuore e perdono il senso dell'orientamento per cui non tornano nell'arnia dalla quale erano partite e non poche volte muoiono strada facendo. Per il caffè la situazione è critica e, secondo gli esperti, c'è il pericolo che per il 2050 metà delle terre dedicate alle colture di caffè di alta qualità divengano improduttive. Anche in questo caso è il cambiamento climatico che richiede più acqua per le piante e la necessità di affrontare nuovi e maggiori parassiti. «Le tre C — clima, conflitto e capitalismo — sono correlate. L'agricoltura industriale è responsabile del 24% delle emissioni di gas serra, è stata un motore importante del cambiamento climatico, ma ne è anche vittima, specialmente nel sud del mondo. Il disfacimento delle comunità rurali nel nome dell'efficienza influisce su migrazione, sicurezza e fame futura». Lo ricorda l'inglese Raj Patel, economista, giornalista e attivista contro la fame nel mondo. Ecco, siamo di fronte a una scelta chiara: crescita continua del Pil o un pianeta su cui poter vivere?

Per quanto riguarda l'Italia ci sono alcune belle novità. La prima è l'avvio di un nuovo progetto di ricerca presso il centro di Genomica e Bioinformatica del Crea di Fiorenzuola, che porterà il biotech nel piatto. Spegnendo il gene giusto, per esempio, si può avere una vite

resistente all'oidio, un parassita fastidioso che richiede almeno quattro o cinque passaggi all'anno di antiparassitario spray. Spegnerne un altro gene consente invece di far diventare il frumento digeribile per i celiaci. Un altro ancora, e si possono avere le melanzane senza semi. L'Italia, che a suo tempo ha scelto di dire no agli Ogm, questa volta non vuole rimanere indietro. Farà ricerca, la farà nel settore pubblico.

Insieme a questa, ci sono le belle storie che ogni settimana riusciamo a raccontare. Anzitutto quella di Daniela Ducato, un'imprenditrice sarda che per «Fortune» è la donna più innovativa d'Italia. Daniela crea il futuro usando gli scarti: ha iniziato con la lana di pecora, quella a pelo corto, uno scarto di lavorazione, un rifiuto difficile da smaltire, e l'ha trasformata in un isolante termico per l'edilizia, ma anche in una straordinaria «spugna» per assorbire il petrolio nel mare. Dopo la lana, il sughero, e poi la canapa, e ancora le vinacce o le bucce di pomodoro. «Cento sostanze da buttare diventate 120 biomateriali da impiegare in tanti settori». Un genio!

Poi varie storie che raccontano belle esperienze di integrazione, solidarietà, inclusione sociale, tutto grazie all'agricoltura.

Spinosa, invece, la questione emersa la scorsa settimana relativa alle mense scolastiche che, per come esce dai titoli dei giornali, pare veramente spinosa (e disgustosa). La notizia, riportata da diversi giornali, è sostanzialmente la stessa però è interessante osservare come la notizia stessa sia stata l'occasione per portare all'attenzione altri temi: l'esistenza di casi di eccellenza come quello del Comune di Cremona; l'esistenza di un osservatorio che analizza e racconta questi casi di eccellenza che si chiama Foodinsider; la condanna del Comune di Lodi per l'esclusione dalla mensa scolastica di alcuni bambini stranieri; la possibilità di portare il panino da casa invece di pagare la mensa. Tutti temi non trattati a livello nazionale e molto dibattuti, invece, a livello locale. A proposito di dibattiti nazionali, continua lo scontro per il riconoscimento del biodinamico: la comunità scientifica è divisa mentre la politica sembra tutta schierata nel riconoscerle tutte e due allo stesso modo.

Infine, per prepararsi al Natale, un fantastico articolo sul Food design: che stile!

Ecco di seguito i link agli articoli:

[scuola mense da incubo una su 3 irregolare](#)[Scarica](#)
[redistribuire il cibo coltivando la democrazia](#)[Scarica](#)

[prodotti bio arriva la legge polemica sui dinamiciScarica](#)
[per il cibo made in Italy ora servono nuovi mercatiScarica](#)
[nell'orto dentro al carcere si raccoglie il riscatto socialeScarica](#)
[mense scolastiche una su tre è fuorileggeScarica](#)
[mangiare più verde aiuta a risparmiare acquaScarica](#)
[la cooperativa che fa l'orto bio e solidaleScarica](#)
[l'umile erba medica può rendere attraente una rotonda stradaleScarica](#)
[l'osservatorio della bontà delle mense scolasticheScarica](#)
[l'orrore a mensa_ una su tre irregolareScarica](#)
[il genio di Daniela che crea il futuro usando gli scartiScarica](#)
[food design è qui la festaScarica](#)
[così coltivare un orto urbano ha cambiato la nostra vitaScarica](#)
[clima il caffè rischiaScarica](#)
[all'onu ha vinto il modello alimentare italianoScarica](#)
[agricoltura e ecosistema se il veleno è dolce come il mieleScarica](#)
[agricoltura con i bandi PEI innovazione finanziata dal bassoScarica](#)
[a fiorenzuola l'avanguardia che porterà il biotech nel piattoScarica](#)

Fonte: <https://www.ruralhack.org/rassegna-stampa-17-dicembre-notizie-della-settimana-10-16-dicembre/>