

Rassegna Stampa 4 marzo 2019 (notizie della settimana 23 febbraio 3 marzo)

Marzo 4, 2019 · admin

Udite udite: la rivolta per un mondo diverso parte da un gruppo di serissimi giovani ragazzi che sta riuscendo a portare l'attenzione su una delle questioni chiave per l'umanità: il cambiamento climatico. È il movimento *#fridaysforfuture*, a cui ha dato il via la ormai celeberrima sedicenne svedese Greta Thunberg in occasione della COP24 del 2018. Dopo una miriade di iniziative esplose in tutto il mondo ogni venerdì, dall'Australia al Belgio, dalla Gran Bretagna agli Stati Uniti, il 15 marzo prossimo *#fridaysforfuture* ha organizzato uno «sciopero globale» di tutti gli studenti del mondo per chiedere di agire concretamente contro il riscaldamento globale. E intorno a questi ragazzi, spesso giovanissimi, si sono poi aggregate anche le associazioni e le organizzazioni ambientaliste. Chi ha paura del lupo cattivo?

Gli adulti, in effetti, continuano a non porre attenzione agli allarmi che arrivano su questi temi da più parti. Per esempio la scorsa settimana FAO ha pubblicato il primo rapporto sullo Stato della biodiversità mondiale per l'alimentazione e l'agricoltura che racconta di un sistema alimentare fragile, vicino all'orlo del collasso. I dati riguardano 91 Paesi del mondo e costituiscono la prova che la biodiversità che sta alla base dei nostri sistemi alimentari sta scomparendo. Delle circa 6.000 specie di piante coltivate per il cibo, meno di 200 contribuiscono in modo sostanziale alla produzione alimentare globale e solo nove rappresentano il 66% della produzione totale. La produzione mondiale di bestiame si basa su circa 40 specie animali, con solo un piccolo gruppo che fornisce la stragrande maggioranza di carne, latte e uova. Delle 7745 razze di bestiame locali segnalate, il 26% è a rischio d'estinzione. Quasi un terzo degli stock ittici è sovra-sfruttato, più della metà ha raggiunto il limite sostenibile. Nel frattempo stanno rapidamente scomparendo anche le specie di cibo selvatico e molte specie che contribuiscono ai servizi ecosistemici vitali per l'alimentazione e l'agricoltura, compresi gli impollinatori, gli organismi del suolo e i nemici naturali dei parassiti.

Lentamente si sta muovendo l'agricoltura 4.0 che ormai è vista come la possibile soluzione ai danni causati da una gestione quanto meno leggera dello stock di risorse ambientali del Pianeta. L'analisi dello stato e delle prospettive dell'innovazione in agricoltura deriva da uno studio di Nomisma-Crif che ha tracciato un profilo di ritardi, potenzialità e prospettive dell'agricoltura italiana. Il primo aspetto considerato critico è la grande quantità di aziende, troppo piccole, frammentate, con poderi geometricamente scombinati, gestita da anziani e con scarsa attrattiva per le generazioni 4.0 o comunque iperconnesse. Per queste aziende comunque aumentano gli aiuti che ciascun stato dell'Unione potrà erogare alle imprese agricole senza obbligo di notifica e senza preventiva approvazione della commissione Ue (regime *de minimis*). Si passa da 15 mila euro a 20 mila euro nell'arco di un triennio, ma ciascuno Stato dell'Unione potrà arrivare ad erogare anche fino a 25 mila euro per azienda, se in questi aiuti non investirà più del 50% del budget nazionale, che ha destinato al sostegno del settore agricolo in cui le imprese beneficiarie operano. L'aumento dei massimali entrerà in vigore il 14 marzo prossimo.

E' orgogliosamente italiano il cibo mangiato dagli astronauti sulla stazione spaziale. Lo chef che ha studiato i menù dei nostri astronauti sottolinea che il cibo dello spazio è concepito secondo un approccio olistico, che pone le basi per una vita migliore e più consapevole, riducendo, tramite la corretta alimentazione, il processo di invecchiamento, che per la permanenza nello spazio ha ritmi incalzanti: si parla di possibili effetti pari a 10 anni sulla Terra in soli sei mesi. Ma l'alimentazione sana, a partire dalla scelta degli ingredienti operata in associazione con Slow Food, è solo uno dei tre pilastri che si cerca di costruire per raggiungere l'obiettivo, assieme all'attività fisica, al benessere e alla tranquillità spirituale. Un approccio nuovo che richiede "clienti" nuovi, più consapevoli e partecipi, una vera e propria ricerca continua, svolta dallo chef Polato anche come responsabile della Space Food Lab di Argotec che deve ovviamente tenere conto delle condizioni dell'ambiente spaziale. L'orientamento è fornire un piatto unico, secondo i principi di nutrigenomica sposati anche da Harvard, in cui il 50% sia composto da fibra, quindi verdura e frutta, e 50% da proteine e carboidrati che si compensano. La questione della settimana è: quali altre condizioni si devono sviluppare affinché le tecnologie 4.0 diventino veramente la soluzione al miglioramento della qualità dei prodotti e alla sostenibilità ambientale?

Di seguito gli articoli da scaricare:

[GREEN ECONOMY e il futuro delle terre alte](#)[Scarica](#)

[L'Italia si allontana dall'Agenda OnuScarica](#)

[L'italiano in Norvegia fa decollare la uber dei rifiutiScarica](#)

[La nascita di Slow Food_ è tutta colpa di una frittataScarica](#)

[La rivolta dei ragazziScarica](#)

[Nasce dallo spazio il corso di cucina olisticaScarica](#)

[Più aiuti facili agli agricoltoriScarica](#)

[RISO AMAROScarica](#)

[Scompare la biodiversitàScarica](#)

[Turisti sostenibiliScarica](#)

Fonte: <https://www.ruralhack.org/rassegna-stampa-4-marzo-2019-notizie-della-settimana-23-febbraio-3-marzo/>