

# Eventi

**La guida**  
Il 27 e 28 novembre  
due giorni di incontri  
all'Hangar Bicocca

Il 27 e 28 novembre al Pirelli HangarBicocca di Milano il 9° **Forum Internazionale** su Alimentazione e Nutrizione, organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition. Si amplia il Food Sustainability Index con 33 nuovi Paesi e un focus su UE e Africa, viene presentato Su-Eatable life, il progetto che mira a ridurre le emissioni di CO2 e l'impronta idrica relative al consumo di cibo in Europa. Per partecipare al Forum ci si deve registrare al sito [https://www.barillacfn.com/it/food\\_forum/international\\_forum/forum-2018/](https://www.barillacfn.com/it/food_forum/international_forum/forum-2018/). Sarà possibile assistere al Forum live su Twitter seguendo l'hashtag #BCFNforum o l'account ufficiale @BarillaCFN. La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Fondazione BCFN) è un centro di ricerca multidisciplinare che analizza le cause e gli effetti che le relazioni economiche, scientifiche, sociali e ambientali oggi hanno sull'alimentazione. Produce contenuti scientifici. Per maggiori informazioni: [www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com)

ional\_forum/forum-2018/. Sarà possibile assistere al Forum live su Twitter seguendo l'hashtag #BCFNforum o l'account ufficiale @BarillaCFN. La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Fondazione BCFN) è un centro di ricerca multidisciplinare che analizza le cause e gli effetti che le relazioni economiche, scientifiche, sociali e ambientali oggi hanno sull'alimentazione. Produce contenuti scientifici. Per maggiori informazioni: [www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com)

# ROMPERE LE REGOLE

## «SUL CIBO BISOGNA ASCOLTARE DI PIÙ LE COMUNITÀ»



Se le donne avessero le stesse opportunità degli uomini migliorerebbero le loro produzioni del 20-30% sollevando 150 milioni di persone dalla fame

Sostenere l'agricoltura tradizionale e regionale, una valida alternativa. Gli allevamenti intensivi sono costosi

di **Alessandra Franchini**

**È** a tutti gli effetti un paradosso ma è proprio così: con il nostro sistema alimentare mondiale del cibo, secondo le Nazioni Unite, viene sprecato a fronte di poco meno di 1 miliardo di persone che soffre la fame nei paesi in via di sviluppo mentre in quelli occidentali circa un miliardo e mezzo di individui è in sovrappeso.

Un sistema alimentare del tutto squilibrato che contribuisce anche all'inquinamento e quindi ai mutamenti climatici e in cui particolarmente dannosi sono gli allevamenti industriali. Due animali su tre dei circa 70 miliardi allevati in tutto il mondo provengono da allevamenti intensivi, con grande spreco

**Scenari** Torna il Forum sulla nutrizione organizzato da Barilla Center for Food & Nutrition. L'esperta Danielle Nierenberg spiega perché è ora di cambiare rotta alla radice

di alimenti. Infatti 1/3 della raccolta mondiale di cereali è utilizzata come mangime mentre potrebbe sfamare circa 3 miliardi di persone.

Come rendere la nostra alimentazione sostenibile dunque? È il tema al centro del nono Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition il 27 e 28 novembre al Pirelli Hangar Bicocca di Milano che ha fra i relatori Danielle Nierenberg, una sorta di guru della sostenibilità alimentare.

Fondatrice nel 2013 di Food Tank, organizzazione che si batte per un'alimentazione più sana e sicura a livello globale, in pochi anni ha viaggiato fra Africa subsahariana, Asia e America latina, incontrando coltivatori e associazioni, scienziati e rappresentanti delle istituzioni, per rac-

ogliere le loro idee sulle strategie vincenti per combattere fame e povertà nel rispetto dell'ambiente. «Abbiamo sempre puntato su monoculture ad alto rendimento quali mais, soia, piuttosto che su colture e allevamenti di bestiame tradizionali che invece si rivelano più resistenti a malattie e alte temperature determinate dai cambiamenti del clima», dice.

Comprendere le colture degli allevamenti indigeni tradizionali è quindi il primo passo verso una risoluzione del problema? «Le soluzioni migliori sono quelle che nascono proprio dalle comunità. Il problema — precisa — è che la politica di norma le ignora. Bisogna investire negli agricoltori aiutandoli a svolgere al meglio il proprio lavoro. Ci vogliono più giovani e più giovani ricercatori: è da loro

che possono venire le idee giuste per migliorare il sistema alimentare su scala globale. È fondamentale anche dare accesso alle risorse alle donne che costituiscono il 43% della forza lavoro agricola in tutto il mondo, e in alcuni paesi addirittura l'80% di tutti gli agricoltori». Sfortunatamente, spesso non hanno lo stesso accesso all'istruzione e al credito dei maschi. «Secondo la Fao — conclude Nierenberg — se le donne avessero le stesse opportunità degli uomini migliorerebbero le loro produzioni del 20-30% sollevando 150 milioni di persone dalla fame. Anche i consumatori possono fare molto. Devono essere informati sulla provenienza del cibo e votare con le loro forchette. E assicurarsi che ciò che hanno nel piatto nutra sia le persone che il pianeta».

**Stretti stretti**

Sopra un allevamento intensivo di tacchini a Clayton County, Iowa. Sotto il laboratorio di trasformazione e confezionamento della carne della società americana Omaha Steaks. Da Supersize: The Dizzying Grandeur of 21st-Century Agriculture, foto di George Steinmetz vincitore nella categoria Photography Published

# Mangiamo sempre peggio

## «Serve un'azione globale»

I risultati della ricerca saranno diffusi nella kermesse

di **Caterina Ruggi d'Aragona**

**L**a dieta mediterranea ci salverà. Una varietà di prodotti di origine vegetale, consumati rispettando stagionalità e regionalità. Un moderato consumo di prodotti di origine animale, rispettando le tradizioni e la convivialità. Tutto quello che significa dieta mediterranea risponde alla definizione della Fao per le diete sostenibili: «diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future... concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, so-

no accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili».

La dieta mediterranea ci tende una mano. Eppure l'Italia non è all'avanguardia nel Food Sustainability Index, realizzato da Barilla Center for Food and Nutrition assieme a The Economist Intelligence Unit per scoprire quali sono i Paesi in cui il cibo è davvero buono (al di là del gusto). «L'Italia si sta progressivamente allontanando dal modello di alimentazione tradizionale. La prevalenza di obesi e sovrappesi tra adulti e bambini dimostrano che restano da fare diversi passi in avanti verso le sfide nutrizionali», anticipa Katarzyna Dembska, ricercatrice della Fondazione BCFN. Che quest'anno raddoppia la mappatura, fino a un totale di



67 Paesi (compresi 14 nuovi Paesi africani), e aggiorna la metodologia con nuovi indicatori economici. I risultati saranno annunciati al 9° Forum internazionale su alimentazione e nutrizione che, dopo le tappe di Bruxelles (a giugno) e New York (a settembre) torna a Milano, mercoledì 27 e giovedì 28 al Pirelli HangarBicocca. «Un punto di incontro tra organizzazioni internazionali, governi, rappresentanti della ricerca e delle università, della società civile e del settore privato per comprendere meglio — spiega Dembska — i modelli nutrizionali che stanno caratterizzando il sistema globale e quelli che contribuiranno al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile».

Buone pratiche e soluzioni concrete saran-

no suggerite da esperti internazionali come Marc Buckley, uno dei padri della sostenibilità mondiale, Riccardo Valentini, membro dell'Intergovernmental Panel On Climate Change, Raj Patel, scrittore, attivista e accademico inglese, considerato uno dei maggiori esperti sulla crisi alimentare mondiale, Rita Kimani, Young Leader delle Nazioni Unite per gli obiettivi di sviluppo sostenibile che 193 Paesi devono raggiungere entro il 2030 e Ceo di Farmdrive Kenya.

Come si stanno comportando le città, dove vive la metà della popolazione mondiale? Lo scopriremo con il primo studio Cibo e Città che analizza i sistemi alimentari di New York, Rio de Janeiro, Milano, Cape Town, Tel Aviv, Seul e Sidney. Il progetto della Commissione europea Su-Eatable Life su mense universitarie e aziendali dimostra che adottando una dieta sana e sostenibile potremmo risparmiare fino a 2.900 grammi di CO2 equivalente al giorno per persona e fino a 200 miliardi di metri cubi di acqua all'anno. Volete scoprire come correggere i vostri pasti? Potete partecipare al Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione gratuitamente registrandovi sul sito [www.barillacfn.com](http://www.barillacfn.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA