Eventi
Orizzonti

La guida
Il 3 dicembre, negli spazi di The Mall

Individuare soluzioni alla portata di tutti a favore della sostenibilità alimentare e ambientale. È l'obiettivo, ormai improrogabile, della decima edizione del **Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione di Fondazione Barilla**, in programma il 3 dicembre al The Mall di Milano. Anche perché da una ricerca di Ipsos emerge che soltanto il 17% degli under 27 conosce i 17 obiettivi di Sviluppo Sostenibile (Sdg) fissati dall'Onu con l'Agenda 2030, mentre il 40% degli intervistati pensa che la sostenibilità abbia a che fare con l'ambiente ma non con la produzione di cibo. Infine soltanto 1 su 3, tra chi conosce la sostenibilità, pensa che il benessere del Pianeta dipenda anche da cosa mettiamo nel piatto. Il Forum, organizzato in collaborazione con National Geographic Italia, United Nations Sustainable Development Solutions Network (Un Sdsn), Center for European Policy Studies (Ceps), il Columbia Center for Sustainable Investment (Ccsi), il Santa Chiara Lab – University of Siena (Scl) e la Global Alliance for the Future of Food (Gaff), prevede **quattro sessioni tematiche** dedicate ai rapporti tra alimentazione, clima e salute; al ruolo giocato dall'intero settore alimentare per il raggiungimento degli obiettivi; a quello delle nuove tecnologie e

L'appuntamento A Milano la decima edizione del Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione promosso da Fondazione Barilla. Nel mirino, gli obiettivi dell'Onu, ancora poco conosciuti. Così si punta a coinvolgere tutti

IMPARARE A NUTRIRSI

FARO SULLA SOSTENIBILITÀ ALIMENTARE (CHE NON COLLEGHIAMO ALL'ALLARME CLIMA)

Il corso

● Per il Food Sustainability Index, in media, tra i Paesi del bacino del Mediterraneo, solo l'11% dei giovani tra i 15 e i 24 anni è impiegato nel settore agricolo. Anche per rispondere a queste sfide, la Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Bcfn) ha sviluppato, in collaborazione con l'Università di Siena, United Nations Sustainable Development Solutions Network (Un Sdsn) ed Sdg Academy, il **MOOC** (Massive Open Online Course), un corso online universitario aperto a tutti e dedicato alle sfide dell'agroalimentare nel Mediterraneo, in relazione ai 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile dell'Onu

di **Tommaso Galli**

Scegliere di mangiare meno carne significa ridurre l'impronta idrica fino al 35 per cento. Avere, invece, ben in mente cosa comprare per la spesa di tutti i giorni può aiutare a diminuire lo spreco alimentare. Che in Italia è tanto, troppo: sono 65 i chili di cibo buttati nella spazzatura da ciascuno di noi ogni anno. Piccoli accorgimenti, nessuna grande rinuncia in fin dei conti.

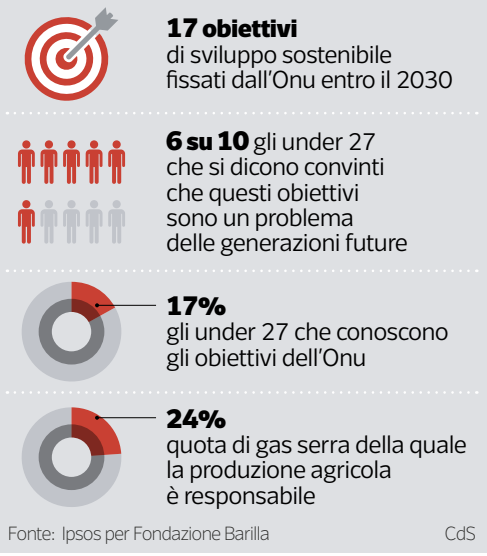
Ma siamo davvero consapevoli di quanto possiamo fare per l'ambiente prima, durante (e anche dopo) esserci seduti a tavola? I dati raccolti da Ipsos per Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition (Bcfn) dicono di no. E ad allarmare è soprattutto che i giovani, dai 27 anni in giù, sono i meno informati del legame tra cibo e sostenibilità. «C'è attenzione ai cambiamenti climatici, è vero. Ma solo una piccola parte (1 ragazzo su 3, degli oltre 800 intervistati) pensa che la produzione alimentare ricopra un ruolo centrale per cambiare il sistema», spiega Sonia Massari, ricercatrice scientifica per Fondazione Barilla e docente di sostenibilità all'Università Roma Tre.

I giovani
Gli under 27, pur vicini ai temi ambientalisti, non sono informati sul «peso» che ha il cibo

Ecco perché c'è ancora molto da fare. Nelle scuole, dove si può agire ogni giorno per formare cittadini responsabili, ma anche al di fuori. Ed è proprio questo l'impegno di Bcfn. Che si rinnova in questi giorni in occasione della decima edizione del Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione, in scena martedì 3 dicembre al The Mall di Milano. L'obiettivo? Discutere e portare esempi di cosa si può fare per raggiungere i 17 Sustainable Development Goals (Sdg, gli obiettivi di sviluppo sostenibile), che chiedono per esempio di sconfiggere la povertà o la fame nel mondo entro il 2030, data ultima fissata dall'Onu per invertire la rotta.

Un cambiamento che prima di tutto deve partire da una nuova educazione, in grado di mettere in luce il rapporto strettissimo tra produzione alimentare ed erosione delle risorse naturali. Tutt'altro che illimitate. Anzi. «È questo l'obiettivo del programma educativo "Noi, il cibo, il nostro pianeta". Con cui abbiamo dato ai docenti gli strumenti giusti — dati aggiornati e unità didattiche suddivise per ogni ordine e grado —, per formarsi e far capire questo tema in classe. Lanciando anche un concorso che premia i docenti capaci di sviluppare il miglior progetto formativo con i propri ragazzi. In grado di dialogare con il territorio per rendere il legame cibo-ambiente meno astratto», continua Massari.

I numeri



Fonte: Ipsos per Fondazione Barilla CdS

Ma tutto questo non si ferma solo alle aule o alle ore di lezione. Durante il forum sarà, infatti, presentato un piano concreto per arrivare a una gestione sostenibile del cibo, della terra, dell'acqua e degli oceani. Indicando le azioni che dovranno essere adottate, dallo sviluppo di filiere alimentari sostenibili all'identificazione di nuovi processi di produzione, ma anche presentando primi aggiornamenti su progetti già lanciati.

Come «Su-Eatable Life» che vuole dimostrare come sia possibile ridurre le emissioni di carbonio e il consumo di acqua nell'Ue attraverso diete sostenibili. Grazie alla sensibilizzazione proprio delle mense universitarie e aziendali in Italia e nel Regno Unito. Non ultima, rientra in questo progetto educativo la mostra a Parma «Noi, il cibo, il nostro Pianeta: Alimentiamo un futuro sostenibile». Un percorso interattivo, che sarà inaugurato a gennaio all'interno delle attività lanciate per Parma 2020 – Capitale Italiana della Cultura, per avvicinare tutti ai paradossi globali del cibo. «Si potrà capire cosa significa sostenibilità, grazie a esercizi pratici. Come il calcolo dell'impronta ambientale in base a quello che mangiamo», conclude Massari.

La ricercatrice
Sonia Massari: «Sosteniamo i docenti, un concorso sul miglior progetto formativo»

Un modo per andare incontro a chi chiede, prima di tutto alla scuola, di avere le informazioni necessarie per affrontare il grande tema di oggi. E far capire che anche decidere di non mangiare, per una volta, la solita bistecca può fare la differenza.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal «bio» alle tecnologie, tavoli aperti

Quattro sezioni tematiche e interventi della società civile. Il progetto per le mense

di **Caterina Ruggi d'Aragona**

Avremmo bisogno di poco più di 1,7 pianeti Terra per rigenerare le risorse naturali che stiamo consumando. Di questo passo, nel 2050, la nostra impronta ecologica arriverà a circa 3 pianeti. Ecco perché è il momento di agire. #actionforchange è l'hashtag scelto dalla Fondazione Barilla per il suo decimo Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione, al Mall di Milano martedì 3 (dalle 9 alle 13 la sessione mattutina; dalle 14.30 alle 16.30 otto gruppi di lavoro paralleli).

Ricco il panel dei relatori: da Stefano Mancuso, professore di Scienze e Tecnologie Agrarie all'Università di Firenze, a Hilal Elver, relatore speciale delle Nazioni Unite sul diritto al cibo; da Mario Monti, presidente della «Bocconi», a Ertharin Cousin, membro emerito del Chicago Council on Global Affairs; da Donatella Bianchi, presidente WWF Italia, a Jessica Fanzo, associata di Politiche e Etiche Globali per l'Alimentazione e l'Agricoltura alla Bloomberg School of Public Health, Johns Hopkins University.

Tutti chiamati all'azione sul tema «Business, innovazione digitale e valorizzazione delle comunità locali: come guidare lo sviluppo sostenibile per la salvaguardia del pianeta». Il Forum di quest'anno, che porta il progetto educativo fuori dalle scuole, propone infatti a istituzioni, organizzazioni e aziende, studenti e lavoratori azioni concrete da attuare ogni giorno per intervenire sui cambiamenti climatici. «È un anno importante perché festeggiamo il decennale; ancora più importante — sottolinea Marta Antonelli, responsabile del programma di ricerca della Fondazione Barilla — perché abbiamo 10 anni per raggiungere i 17 obiettivi di sviluppo sostenibile (Sdgs) dell'Agenda europea 2030, che rappresenta il quadro di riferimento per tutte le nostre progettualità. Crediamo che un sistema alimentare sano e sostenibile sia precondizione per raggiungere tutti gli obiettivi, non solo quelli legati al cibo e alla sicurezza alimentare, ma anche quelli che riguardano la vita sulla Terra». Attorno al coinvolgimento di tutti gli attori che partecipano al sistema alimentare si articola la giornata di studi. Uno dei momenti clou sarà la presentazione del report *Fixing the Business of Food: The Food Industry and the Sdg Challenge*, lanciato a New York, a margine della 74° Assemblea Generale delle Nazioni Unite. «Rappresenta la base per un impegno pluriennale condiviso con la Columbia University e l'Università di Siena per trasformare le raccomandazioni in pratiche aziendali», spiega Antonelli.

Nel 2018 Il pubblico durante la scorsa edizione del Forum

Alla presentazione alle 10.15 con Angelo Riccaboni, consigliere dell'United Nations Sustainable Development Solutions Network e presidente del Santa Chiara Lab (Università di Siena), seguirà il dibattito. In uno dei tavoli pomeridiani sarà presentato poi il progetto europeo Su-Eatable che, a partire da una sperimentazione nelle mense universitarie e aziendali britanniche e italiane, dimostra che l'adozione di una dieta sana porterebbe, oltre a benefici per la salute, un risparmio di 5.300 tonnellate di CO_2 equivalente a circa 2 milioni di metri cubi d'acqua.

I vantaggi
Una dieta sana porta, oltre a benefici per la salute, un risparmio di 5.300 tonn. di CO_2

Quale è la situazione italiana? «Malgrado l'Italia sia tra i Paesi più longevi al mondo, alcuni trend che riguardano obesità, sedentarietà, impronta idrica (circa 6mila litri al giorno pro capite), età media degli agricoltori (57 anni), perdite e sprechi di cibo (pari a oltre 5 miliardi di euro) presagiscono un'inversione di tendenza», dice Antonelli anticipando alcuni risultati del Food Sustainability Index realizzato da Fondazione Barilla con l'Economist Intelligence Unit. Sfide e opportunità messe in campo dalla digitalizzazione dell'agrifood saranno raccontate da Andrea Renda, membro del Center for European Policy Studies, nella conferenza delle 11.10 e discusse in una sessione pomeridiana. Il programma è online a questo link: https://www.barillacfn.com/it/food_forum/international_forum/forum-2019/agenda/.

© RIPRODUZIONE RISERVATA