

“Nutrire il Pianeta, Energia per la Vita”

- cibo sostenibile per un mondo equo -

“È possibile assicurare a tutta l’umanità un’Alimentazione Buona, Sana, Sufficiente e Sostenibile?”

È con questa domanda che si apre la sfida dell’Esposizione Universale di Milano 2015.

‘Abbondanza e privazione, sono un paradosso del contemporaneo’

Tra le sfide che Milano intende affrontare possiamo annoverare sia la lotta alla malnutrizione e alla fame, che alla cattiva alimentazione e sovralimentazione.

Viviamo in un’epoca che si caratterizza per alcuni paradossi, il primo dei quali riguarda la coesistenza nel mondo di più di 1 miliardo di persone che soffrono la fame, a fronte di un numero equivalente che soffre le conseguenze di un eccesso di nutrizione.

Soffermiamoci sul primo aspetto, il problema “della fame” che riguarda i Paesi in via di sviluppo: forse molti non sanno che in realtà l’attuale capacità produttiva di beni alimentari è “teoricamente” sufficiente a sfamare l’intera popolazione mondiale, il problema è che non è garantita a tutti la stessa possibilità di accesso al cibo, uno dei principali diritti dell’essere umano.

Per quanto riguarda invece il problema “della sovralimentazione” che caratterizza i paesi occidentali, ormai è noto che esiste un nesso evidente tra stile di vita e salute, e nell’ambito delle scelte individuali l’alimentazione gioca un ruolo decisivo. L’adozione di una dieta equilibrata (come quella Mediterranea) riduce la probabilità di incorrere in malattie che sono favorite da errati stili alimentari, caratterizzati dall’eccesso di cibo: sovrappeso, obesità, diabete, ipertensione, malattie cardiovascolari, tumori...

Il miglioramento delle condizioni di vita, delle scoperte medico–scientifiche hanno portato ad un allungamento della vita media, ma se analizziamo “la salute” di queste persone, si scopre che si sono diffuse drammaticamente patologie croniche, con ripercussioni sulla qualità di vita.

Se poi pensiamo ad un altro paradosso che caratterizza la nostra società, ci rendiamo conto di quanto sia fondamentale educare a una nuova ecologia alimentare: ***un terzo della produzione globale di cibo è perduta, distrutta, o sprecata!***

In quest’ottica, Expo Milano 2015 invita i Partecipanti a presentare soluzioni capaci di stimolare la riduzione degli *sprechi* ove questi avvengono (nell’eccesso di produzione e consumo nelle società opulente, nell’inerzia e nell’arretratezza con cui si recepiscono le innovazioni nelle società più tradizionaliste, etc.).

Scartiamo prodotti che presentano imperfezioni estetiche, rigettiamo in mare pesci commestibili, ordiniamo provviste in quantità esagerate nei negozi di alimentari e nei grandi magazzini e acquistiamo cibarie in eccesso per il consumo domestico.

Gran parte di quanto viene acquistato finisce nelle discariche anziché nel nostro stomaco.

Pensate che secondo la FAO se tutta la popolazione mondiale avesse gli stessi livelli di consumo degli europei, servirebbero 3 pianeti!

Per questo motivo nel 2010 è stata redatta la **Dichiarazione congiunta contro lo spreco alimentare, supportata da diverse organizzazioni europee** – per sensibilizzare le istituzioni europee affinché lo spreco alimentare venga ridotto del 50% entro il 2025.

I moderni stili di vita impattano sempre di più sull’equilibrio ambientale del Pianeta, in particolare, in ambito alimentare, si osserva l’affermarsi di modelli di consumo incoerenti con l’obiettivo della sostenibilità.

Ogni volta che sprechiamo cibo, sprechiamo: acqua, energia, terreno. Inoltre ricordate che per la produzione di quel cibo sono stati emessi nell'ambiente inquinanti: sostanze chimiche, deiezioni, gas.

Secondo la Fao *“le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane.”*

Da un lato quindi bisogna garantire **Cibo Sano per Tutti!** Dall'altro promuovere modelli alimentari che tutelino la **Salute** (portino le persone a vivere meglio), e siano al tempo stesso **Sostenibili** per l'ambiente.

Le Esposizioni Universali *non hanno mai inteso proporre soluzioni 'normative'*: lo spirito nelle quali è cresciuto il movimento delle Esposizioni ha dal principio valorizzato la molteplicità delle risposte, l'apertura di nuove strade e la provocazione di nuove domande.

L'intento è quello di parlare, scuotere le menti umane, favorire una nuova consapevolezza condivisa.

Nel corso dei sei mesi sarà possibile vedere e ascoltare in che modo i Paesi Partecipanti, le Organizzazioni Internazionali, la Società Civile, le imprese pensano di affrontare queste sfide, attraverso mostre, dibattiti e convegni, eventi, pubblicazioni e saggi, ma anche mediante i piatti delle tradizioni alimentari mondiali, i percorsi didattici e tematici, mettendo in mostra l'alternativa, sia essa un individuo, una pratica sociale, un progetto o un prodotto.

Oggi “mangiare bene”, non significa soltanto assumere gli elementi nutrizionali importanti per il nostro benessere psicofisico, ma anche scegliere prodotti che fanno bene al mondo!

Elena Piovanelli, dietista

