

L'IDRIVIMA DEL CIBO

L'intervista Lester R. Brown

Aggiungi un posto atavola, anzi nove miliardi

ANTONIO CIACIULLO

Le riserve globali di cereali sono dimezzate di un terzo in dieci anni. Ogni giorno altre 219 mila persone chiedono di sedersi a una tavola in cui il cibo comincia a mancare. Metà della popolazione vive in paesi con il bilancio idrico in rosso. E a queste tre leve di disastro si aggiunge il peso di un'accelerazione del cambiamento climatico che farà perdere almeno il 10 per cento della capacità agricola per ogni grado di temperatura di aumento». Lester R. Brown, il presidente dell'Earth Policy Institute, è in arrivo in Italia per partecipare al Forum internazionale organizzato dal *Barrilla center for food & nutrition* e per presentare il suo ultimo libro.

Titolo del libro, *9 miliardi di posti a tavola*, pubblicato da Edizioni Ambiente. Dal suo osservatorio culturale, centrato sull'interazione tra vitalità degli ecosistemi e capacità agricola, guarda con crescente preoccupazione al progressivo squilibrio prodotto dalla rigidità di un modello di crescita sprecone, poco capace di recuperare materiali o di usare l'energia che si rinnova invece di cercare nuovi pozzi di petrolio.

Le fa riferimento alla diminuzione delle scorte agricole e all'allarme idrico, ma c'è chi sostiene che è possibile domare queste difficoltà con la tecnologia.

«Io non ne faccio una questione ideologica, mi piace far parlare i numeri. Nei paesi ad agricoltura avanzata la capacità di produzione per ettaro, di riso e frumento, dopo decenni di crescita, si è fermata. L'80 per cento delle riserve ittiche oceaniche è sfruttato al limite della capacità di rigenerazione o oltre il limite. Subiamo una perdita netta, a livello globale, di 5,6 milioni di ettari di foreste l'anno e alcuni paesi, come la Mauritania, sono

diventati luoghi senza alberi. In quasi un terzo delle aree coltivate nel mondo si sta perdendo lo strato di terreno fertile che garantisce la vita. Tutti segnali che indicano la necessità di cambiare rotta».

Dunque non ritiene possibile un bis della rivoluzione tecnica che nel secolo scorso fece fare un balzo formidabile alla capacità produttiva dei campi?

«Non è possibile e non è neppure auspicabile perché quel balzo fu pagato a caro prezzo. È vero che tra il 1950 e il 1973 il raccolto mondiale di cereali è raddoppiato grazie all'aumento della produttività e all'aumento dell'irrigazione. Ma l'abusivo dei concimi chimici, salito dai 14 milioni di tonnellate nel 1950 ai 177 nel 2010, hanno creato uno squilibrio di cui oggi stiamo pagando il prezzo».

Eppure l'irrigazione sta crescendo.

«Molto poco. L'espansione delle aree irrigate, che per decenni è stata velocissima, va al rallentatore: tra il 2000 e il 2009 appena un 9 per cento. E oggi l'area irrigata pro capite è del 10 per cento inferiore a quella del 1960. Un campanello d'allarme grave visto che il 40 per cento dei cereali prodotti nel mondo viene coltivato su terre irrigate. E che le bolle alimentari minacciano 18 paesi in cui vive più della metà della popolazione mondiale: l'Arabia Saudita dovrà abbondonare la produzione di frumento; in Yemen la falda idrica scende di due metri l'anno».

A questi fattori si sommano le polemiche sul land grabbing, l'acquisto, da parte di Stati e multinazionali, di grandi estensioni di terre nei paesi poveri.

«È un altro effetto del problema che ho descritto. La competizione per la terra diventa sempre più violenta non solo perché la popolazione cresce, ma anche perché ci sono tre miliardi di persone che risalgono nella catena alimentare, cioè passano da una dieta povera basata su vegetali e legumi a una dieta di carne, che richiede molta più acqua e più energia».

Che dimensione ha il fenomeno?

«Secondo i dati forniti dalla Banca Mondiale riguarda 56 milioni di ettari, un'area più grande di quella destinata negli Stati Uniti alla coltivazione del mais e del frumento. Inoltre l'occupazione di questi territori altera gli usi dell'acqua modificando il diritto preesistente e sottraendo disponibilità idrica ai paesi che si trovano a valle dei fiumi su cui si interviene. Un meccanismo destinato a causare

forti tensioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**La produzione
di frumento e riso
dopo decenni
di crescita è ferma.
Le riserve ittiche
sono al limite,
le foreste spariscono**

**La risorsa suolo
è sempre più scarsa
e competitiva.
Inoltre, i nuovi modi
di nutrirci
richiedono più
acqua e più energia**



IL PERSONAGGIO
Lester R. Brown (foto)
è scrittore, ambientalista
ed economista. Fondatore
e presidente dell'Earth Policy
Institute, organizzazione non profit
di ricerca sull'ambiente
di Washington. Al Forum
presenta il suo nuovo libro
9 miliardi di posti a tavola,
il 29 novembre (ore 13)
allo Spazio Bookshop

il concorso Tremila partecipanti

Idee giovani per trenta ricette sostenibili

FRANCESCA ALLIATA BRONNER

Orti urbani e finestre coltivabili, applicazioni alimentari per smartphone da utilizzare in casa; corsi interattivi per bambini su come e cosa mangiare; tecnologie antispreco per produrre succhi, salse e altri prodotti dai materie prime di scarso. Sono solo alcune delle idee selezionate fra i numerosi progetti arrivati al centro studi di Barilla da studenti under 30 di tutto il mondo in risposta e proposta al concorso *Bcfn Yes!* sul tema "Cibo e sostenibilità: come ridurre il nostro impatto ambientale, garantendo salute e accesso al cibo per tutti". Mercoledì e giovedì prossimi il Forum internazionale dell'alimentazione organizzato a Milano da Barilla decreterà i vincitori.

Il bando, lanciato lo scorso giugno e chiuso a settembre, ha riscontrato un successo internazionale ed è stato scaricato da circa tremila studenti in Italia e all'estero. Otto idee su dieci della prima edizione di *Bcfn Yes!* sono state presentate da donne e da giovani dalle formazioni più diverse, segno evidente che il tema del concorso non ha incontrato confini. «I risultati del concorso sono entusiasmanti - commenta Camillo Ricordi, medico e scienziato, membro *Bcfn* e della giuria del progetto Yes - perché oltre a rassicurarci sulle attitudini dei nostri ragazzi dimostrano competenze elevate e menti aperte a un approccio multidisciplinare verso le sfide globali del cibo. Non si può intraprendere la strada della sostenibilità senza il coinvolgimento attivo delle nuove generazioni chiamate a trainare i cambiamenti più profondi e le loro soluzioni, che spaziano dall'educazione alimentare alle tecnologie innovative, sono utili e concrete».

Eccene alcune: «*Make eat!* è un gioco di parole fra "it" e "eat" per esprimere i diversi significati del progetto: agire e nutrirsi in modo consapevole - spiega Marina Bassani, 23 anni, che col suo progetto *Make eat!*, applicazione per smartphone, si è classificata fra le dieci migliori proposte - In modo semplice questa applicazione entra in ogni casa e gradualmente può coinvolgere anche realtà più ampie come mense, scuole e aziende, dando istruzioni, per esempio, su come realizzare un orto secondo l'aerea geografica, la metratura e la stagione. Ma anche su quali ortaggi coltivare e su che utilizzarlo poi farne in cucina, inclusi i sistemi di conservazione dei cibi e le eventuali ricette». Francesca Allievi, 28 anni, studentessa all'università di Turku in Finlandia, ha pensato invece a un nuovo modo di etichettare i cibi: «Ogni giorno si compra del cibo - racconta - Acquisto che varia a seconda del reddito, del background culturale e dei valori etici. Ma ognuno

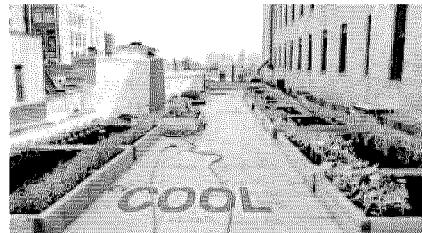
sa veramente se quello che compra gli fa bene o male? Soprattutto il cibo confezionato rispetta certi parametri di salute e d'impatto ambientale? Per questo ho proposto un'etichetta di facile lettura da mettere sulle confezioni che riproduca la Doppia piramide alimentare e dia le informazioni necessarie del singolo prodotto». La *Manna dal nostro tetto* è invece la risposta innovativa di Federica Marra, 26 anni, studentessa all'università di Leiden, nei Paesi Bassi che ha creato una rete di attività internazionali che educa e coinvolge i cittadini in una nuova ecologia del cibo: «Lo scopo del mio progetto - spiega - è di creare una filiera corta fra produttori e consumatori, sostenendo la produzione locale e promuovendo il turismo culturale, didattico e agricolo. Per farlo i partecipanti al progetto sono attivamente coinvolti in attività di coltivazione, conservazione, preparazione e vendita di prodotti alimentari locali sviluppando in particolare gli orti urbani, utilizzando, terrazze, finestre coltivabili e pareti verdi commestibili».

L'idea vincitrice, valutata giovedì 29 novembre, giornata conclusiva del Forum, riceverà un premio di mille euro e l'autore avrà la possibilità di partecipare nel 2013 ad un progetto di studio del *Barilla center for food and nutrition*. Info: www.bcfnyes.com.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

le idee

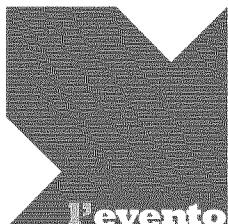
Didattica e chiarezza



I progetti presentati alla prima edizione di *Bcfn Yes!* sono su varie categorie, dalle nuove tecnologie all'educazione alimentare. Otto su dieci sono idee firmate da donne. Tra quelli selezionati, quattro sono stati sviluppati da studenti italiani, i restanti da studenti giapponesi, americani, indonesiani, francesi, polacchi. Sopra, un orto urbano e, accanto, l'applicazione *Make eat!*

il progetto Giovedì il vincitore fra studenti di tutto il mondo

L'ecologia del cibo proposta dai giovani



Mercoledì e giovedì prossimi, all'università Bocconi di Milano, si svolge la quarta edizione dell'*International forum on food and nutrition*, l'appuntamento annuale che affronta i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione. Due giorni pieni di dibattiti e confronti con 60 relatori da 18 paesi del mondo chiamati per dare il proprio contributo all'analisi e allo sviluppo di queste problematiche mondiali. Organizzato dal *Barilla center for food and nutrition*, vuole riunire i massimi esperti internazionali intorno allo stesso tavolo per discutere su emergenza acqua, biotecnologie, politiche agricole, eccesso e spreco di cibo, stili di vita, con lo scopo finale di trovare azioni e soluzioni concrete. Il Forum è aperto al pubblico e gratuito. Per partecipare bisogna registrarsi su www.barillacfn.com. È possibile seguire le sessioni in diretta in streaming.

l'appuntamento	
International forum on food and nutrition	
DOVE	Milano
QUANDO	28 e 29 novembre 2012
INFO	www.barillacfn.com

cereali

Sos dall'agricoltura per consumi più giusti



147,4% della produzione mondiale di cereali è oggi destinata al consumo umano, il 32,9% al bestiame, una quota crescente (6,6%) alla

produzione di biocarburante: nel 2020, la quota per i biocarburanti crescerà ulteriormente, calerà invece la quota destinata al consumo umano: un paradosso insostenibile, considerando milioni di persone che oggi non hanno accesso a cibo sufficiente. Come garantire un'equa distribuzione delle risorse disponibili? Ne parlano mercoledì 28 (11.30-13) alla tavola rotonda dal titolo *I paradossi della globalizzazione: accesso al cibo*, il Nobel per la Pace 2007 Riccardo Valentini, membro Bcfn; Modibo Tiémoko Traoré della Fao e Raj Patel.

obesità

Sovrappeso in agguato l'epidemia del futuro



Per ogni persona denutrita nel mondo ci sono due persone obese o in sovrappeso, per un totale di circa 1,5 miliardi di persone. Ogni anno 36

milioni di persone muoiono per carenza di cibo, ma un numero quasi equivalente, 29 milioni, muore per le conseguenze opposte. Sovrappeso e obesità si avviano a diventare le epidemie del futuro. Quali le misure da attuare? Ne parlano mercoledì 28 (14.30-16) alla tavola rotonda *Obesità in un mondo malnutrito. I paradossi della globalizzazione: eccesso di cibo*, tra gli altri, Umberto Veronesi, Istituto europeo di oncologia e membro del Bcfn; Camillo Ricordi, scienziato dell'università di Miami e membro Bcfn; Dondeena Bradley della Pepsi Co.

innovazione

Nanotecnologie e genetica come mangeremo nel 2030



Differenti stili di vita, portata culturale del cibo, modalità e tempi di consumo: quali sono i grandi cambiamenti che nel futuro modificheranno il nostro modo di rapportarci al cibo? Sono cinque i paradigmi individuati che impattano sull'intero contesto socio-economico globale, cioè i principali trend su cui si sviluppa la società post-moderna, dall'evoluzione demografica alle tecnologie "grin" (genetica, robotica, internet, nanotecnologie). Ne parlano giovedì 29 (11.30-13) alla tavola rotonda *Mangiare nel 2030: il futuro dell'alimentazione fra stili di vita e innovazione*, Claude Fischler, Cnr in Francia e membro Bcfn; Franck Riboud, presidente Danone; Guy Wollaert della Coca Cola Company.

malnutrizione

Tonnellate di avanzi gettati salverebbero chi ha fame

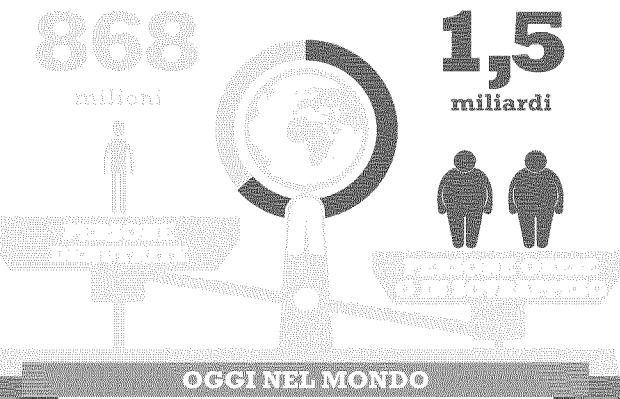


Ogni anno nel mondo sono sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, commestibile, pari a oltre il 30% della produzione totale destinata al consumo umano. Sprechi lungo tutta la filiera agro alimentare, dalla produzione al consumo domestico. Questa quantità sarebbe sufficiente a sfamare per 4 volte gli 868 milioni di persone denutrite. Quali gli impatti, in termini etici ed economici, di un fenomeno che non può più essere tollerato? Ne parlano giovedì 29 (14.30-15.40), tra gli altri, Ellen Gustafson, fondatrice del 30 Project e membro Bcfn; Carolyn Steel, autrice di "Hungry City"; Andrea Segrè, direttore Scienze e Tecnologie agroalimentari all'università di Bologna e membro Bcfn.

SVILUPPO PIULENTO PIUSAGGIO

MORIRE PER FAME O PER OBESITÀ?

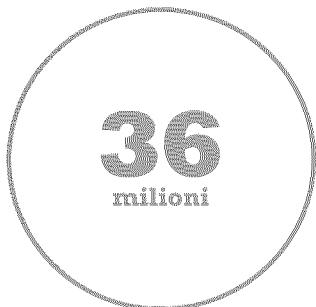
Oggi nel mondo per ogni persona malnutrita, ce ne sono due che sono obese o in sovrappeso



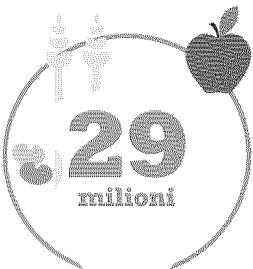
DECESIONI NEL MONDO OGNI ANNO PER

LE ZONE CALDE DELLA MALNUTRIZIONE 2012

CARENZA DI CIBO



ECCESSO DI CIBO



NUTRIRE PERSONE, ANIMALI, O AUTOMOBILI?

Un terzo dell'intera produzione alimentare globale è destinato alla nutrizione del bestiame, mentre una quota crescente di terreni agricoli è destinata alla produzione di biocarburante: stiamo alimentando le nostre automobili invece che le nostre persone

LA PRODUZIONE DI CEREALI È IN PRECEDENZA DESTINATA A:

*Ripartizione dell'utilizzo di cereali in percentuale tra alimentazione animale, alimentazione umana e produzione di biocarburante

OGGI



2020

OGGI



2020



POPOLAZIONE OGGI



2020



3

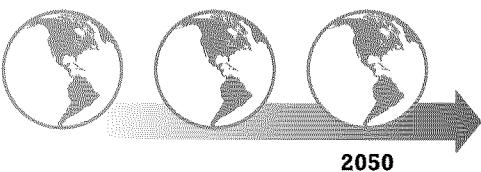
ALIMENTARE LO SPRECO O SFAMARE GLI AFFAMATI?

Ogni anno nel mondo sono sprecate 1,3 miliardi di tonnellate di cibo, ancora perfettamente commestibile, mentre 868 milioni di persone soffrono la fame

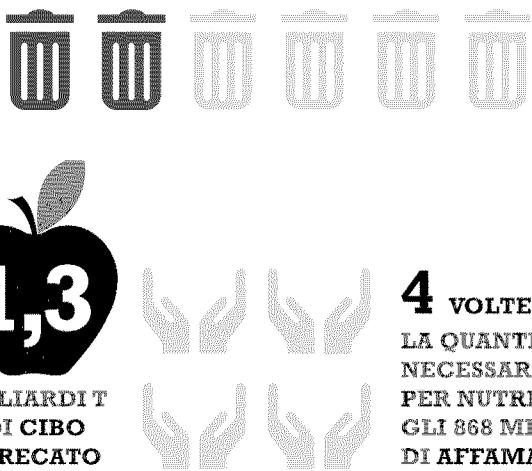


IL SALDO DEI PIANETI È IN ROSSO

Oggi quello che viene consumato è maggiore di quanto si riesce a rigenerare. Per continuare a condurre lo stile di vita attuale avremmo bisogno di 1,5 pianeti. Tra quarant'anni ne servirebbero 3



1/3 DELLA PRODUZIONE ANNUA
MONDIALE DI CIBO
FINISCE NELLA SPAZZATURA



4 VOLTE
LA QUANTITÀ
NECESSARIA
PER NUTRIRE
GLI 868 MILIONI
DI AFFAMATI

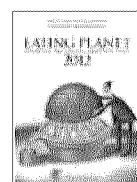


Ecco alcuni degli incontri
con gli autori
che sono in programma
allo Spazio Bookshop

**CAMILLO
RICORDI**
LAFINE
DEL DIABETE
Malattia in aumento,
ma dalla quale forse
si potrà guarire.
**28 novembre,
ore 16.30**



**TRISTAM
STUART**
SPRECHI
Il cibo che buttiamo,
che distruggiamo,
che potremmo
utilizzare.
29 novembre, ore 10



**DANIELLE
NIERENBERG**
EATING PLANET
2012
Il primo report globale
su cibo e nutrizione
realizzato dal Barilla cfn
29 novembre, ore 17

