

Milano Il documento ideato dalla Fondazione Barilla

«Sprechi dimezzati entro il 2020» Un protocollo sul cibo Pronto per Expo. Petrini: tutti coinvolti

Si parte da un numero: ogni anno nel mondo si sprecano 1,3 miliardi di tonnellate di cibo. Si prende il tema di Expo, che si svolgerà a Milano dal primo maggio al 31 ottobre 2015: Nutrire il Pianeta, Energia per la vita. Ed ecco l'idea del Protocollo di Milano e la benedizione di Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slow Food, che non usa mezzi termini: «Il nostro sistema alimentare sta generando sconvolgimenti e nessuno di noi può chiamarsi fuori». Già, perché a fronte delle tonnellate di prodotti che finiscono in spazzatura, 868 milioni di persone soffrono di denutrizione, mentre un miliardo e

Le tappe



Il documento

La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition presenterà ai 145 Paesi che prenderanno parte a Expo 2015 il «Protocollo di Milano» (sopra, il logo)

Gli obiettivi

Il documento ha tre obiettivi: abbattere entro il 2020 del 50% l'ammontare di cibo sprecato nel mondo; attuare riforme agrarie e combattere la speculazione finanziaria; combattere l'obesità, promuovendo stili di vita sani

L'istituzione

Ieri è nata la Fondazione di riferimento che ha inserito nel board Carlo Petrini, fondatore e presidente di Slowfood, il presidente della Commissione agricoltura e sviluppo del Parlamento europeo, Paolo De Castro, e Alberto Grandi, prorettore per lo sviluppo Sda Bocconi

La stesura

La bozza è in otto punti. Si può contribuire alla stesura finale attraverso il sito della Fondazione

mezzo sono obese o sovrappeso.

L'idea del Protocollo alimentare è della Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition, che su questo argomento si era già confrontata con l'ex premier Enrico Letta e con il sindaco di Milano, Giuliano Pisapia. Ieri la Fondazione ha inserito nel board tre figure di peso: lo stesso Petrini, il presidente della Commissione agricoltura e sviluppo del Parlamento europeo, Paolo De Castro, e Alberto Grandi, pro rettore per lo sviluppo Sda Bocconi.

«Siamo fieri di avere ottenuto adesioni di figure così autorevoli nel nostro board — commenta Guido Barilla, presidente della Fondazione — e insieme a loro possiamo dare un ulteriore impulso alle azioni del Bcfn (Barilla Center for Food & Nutrition) con l'obiettivo di individuare soluzioni concrete per il benessere futuro delle persone, della società e del Pianeta». Il protocollo si pone tre macro obiettivi: abbattere entro il 2020 del cinquan-

ta per cento l'ammontare di cibo sprecato nel mondo; attuare riforme agrarie e combattere la speculazione finanziaria, con limitazioni all'uso di biocarburanti a base alimentare (dal momento che un terzo della produzione di cibo è destinato all'alimentazione del bestiame); la lotta all'obesità, ribadendo l'importanza di educare i bambini fin da piccoli a mangiare sano e promuovendo stili di vita sani.

La Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition chiede ai soggetti pubblici e privati, ai cittadini e alle associazioni di dare ciascuno il proprio contributo (attraverso il sito, appunto) per scrivere questo protocollo, che esiste per ora solo in bozza, con otto articoli: il testo finale dovrà essere pronto entro fine anno per la presentazione al governo. Subito dopo, approderà all'Expo: verrà sottoposto agli Stati partecipanti per avere la loro accettazione e firma.

Petrini insiste: «L'importanza di questo protocollo sta proprio nel fatto che impegna componenti rilevanti del mondo istituzionale a prendere atto di un problema e a valutarne le conseguenze. Certo, sappiamo che non raggiungeremo l'unità di intenti, ma è un passo fondamentale: i governi dovranno interrogarsi sul fatto che questo produttivismo sfrenato fa perdere valore al cibo e genera una schizofre-

I numeri



MILANO 2015

Lo spreco

1,3
MILIARDI

Le tonnellate di cibo che vengono sprecate ogni anno

1/3
della produzione alimentare mondiale

In Italia

4 MILIONI DI TONNELLATE DI CO₂
Le emissioni derivanti dagli sprechi di cibo

Pari a **1/4** dei tagli richiesti per rispettare gli accordi di Kyoto

145

I Paesi che parteciperanno a Expo 2015 e a quali verrà presentato il documento «Protocollo di Milano»

868 MILIONI

Le persone che soffrono la fame

Potrebbero essere nutrite per **4 anni** con il cibo sprecato in un solo anno

Il cibo non utilizzato nell'industria alimentare **88.000** tep

186.000 tonnellate equivalenti di petrolio (tep)

Una quantità che può riscaldare **122.000** appartamenti da 100 mq per un anno

L'impatto ambientale dei prodotti

Il calcolo comprende tutte le fasi: dalla produzione alla cucina di casa

1 kg CARNE
26 kg

Emissioni CO₂

1 kg POMODORI
11 kg

15.500 litri

Acqua richiesta

214 litri

109 mq

Terreno utilizzato **1,5** mq

Fonte: elaborazione BCFN da FAO (2011), Kummu e altri (2012) - Segre e Vittuari (2013)

nia. Infatti, non si è mai parlato così tanto di «mangiare» e non si è mai sprecato così tanto. Abbiamo il problema dei bambini obesi e di quelli che hanno fame». Il passaggio su Expo è fondamentale, considerato il tema: «La speranza che coltiviamo — conclude Petrini — è che l'esposizione milanese porti



Il paradosso
Non si è mai parlato tanto di mangiare come adesso e non si è mai sprecato così tanto

questi contenuti e non si riduca a una grande kermesse turistica e sono ottimista perché mi pare che molte realtà industriali e istituzionali comincino a mettersi in sintonia».

Il commissario unico di Expo, Giuseppe Sala, spiega: «Il percorso di avvicinamento tra la Fondazione ed Expo è cominciato da tempo, avendo noi obiettivi comuni». Sala è soddisfatto: «Questo protocollo è una giusta interpretazione dell'opportunità del 2015 e mi pare che sia la migliore risposta a chi ci chiede quali saranno i contenuti di Expo: non solo ciò che i Paesi ci presenteranno nei loro padiglioni, ma anche l'impegno di tante istituzioni per affrontare insieme la sfida per realizzare un sistema alimentare più equo e sostenibile».

Elisabetta Soglio

Sul sito dell'Esposizione

La mascotte e gli errori di traduzione

«Errori, refusi, frasi con sintassi sbagliata». Per non parlare di quel «mais» che, dall'italiano all'inglese, resta uguale invece di diventare «corn». Il sito ufficiale di Expo 2015 finisce nel mirino per le sue pagine tradotte male, secondo alcuni, e corrette soltanto negli ultimi giorni. Dal blog «No peanuts», curato da traduttori professionisti, ai profili social, è un proliferare di critiche

sulle schede delle mascotte dell'evento. Così se «Max mais, il mais blu» in inglese diventa «Max mais, the blue mais», «Guagliò, l'aglio» — a leggere la biografia in inglese — «si vanta di avere 3 gradi e 6 padroni» (invece di 3 lauree e 6 dottorati). Tutti «strafalcioni», secondo i traduttori, che sarebbero stati poi corretti. Anche se non tutti.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'iniziativa

L'Aeronautica in mostra per la scienza

Alla «Settimana della scienza» di Gallarate (fino al 25 marzo) c'è anche con l'Aeronautica militare. L'iniziativa, giunta alla ottava edizione, è stata promossa dall'Istituto di istruzione Superiore «L. da Vinci - G. Pascoli» e in tale ambito, l'Arma azzurra partecipa per la prima volta all'organizzazione, anche in occasione dell'Expo 2015, mettendo a disposizione due tipi di

simulatore di volo per i piccoli e non, oltre all'allestimento di una mostra storico-fotografica con la presenza di un modellino del velivolo F-104. Saranno presenti anche alcuni ufficiali che presenteranno diversi temi, dal clima alla meteorologia, dal volo spaziale alla telemedicina per arrivare alle Frece tricolori.

© RIPRODUZIONE RISERVATA