

#

Food

SCUOLE SECONDARIE

Mangiare bene,
nel rispetto
della natura
e degli animali

scuole secondarie

Food

QM IL GIORNO
CRONISTI
in CLASSE 2022

scuolaattiva^{NLUS}
EDUCATION FOR THE FUTURE

L'impronta verde del nostro cibo

Quello che mangiamo ha un grande **impatto sulla natura**. I nostri sistemi alimentari sono strettamente legati all'ambiente: gli alberi vengono abbattuti per fare spazio ai campi, l'acqua è impiegata per irrigare e abbeverare gli animali, il carburante utilizzato per trasportare i prodotti. Il peso della produzione di cibo sulle risorse naturali è dunque enorme. Secondo le stime più recenti, le filiere alimentari contribuiscono al 37% delle emissioni di gas serra sulla Terra. L'agricoltura, ad esempio, è responsabile per il 70% dello sfruttamento delle risorse idriche e rappresenta la causa primaria della deforestazione e della ridestinazione d'uso dei terreni.

L'alimentazione sostenibile

Il futuro è in mano alle nuove generazioni. Non a caso saranno proprio loro a orientare le scelte di consumo e a diffondere la cultura dell'alimentazione sostenibile.

Un concetto ampio, che si regge su tre pilastri: consumare meno cibo, diminuire gli sprechi e preferire le proteine vegetali rispetto a quelle animali.

L'obiettivo deve essere lavorare per **ridurre il sovraconsumo alimentare** nei Paesi sviluppati e prediligere diete più equilibrate, con un impatto minore dal punto di vista ambientale.

●
●
●

L'agricoltura è la causa primaria della deforestazione

L'utilizzo dei pesticidi

Il loro compito è respingere e distruggere i **parassiti** che attaccano le piante e i prodotti vegetali durante le fasi di produzione, stoccaggio e trasporto: i pesticidi negli ultimi decenni hanno permesso così di aumentare i raccolti di cereali, frutta e verdura. Oggi esistono delle norme precise, almeno per quanto riguarda i Paesi dell'Unione Europea, che regolamentano l'uso dei pesticidi in modo da prevenire qualsiasi rischio in termini di salute delle persone.



Cosa significa cibo biologico

Con biologico si indica qualsiasi prodotto, di origine vegetale o animale, che viene ottenuto **senza l'utilizzo di elementi esterni** rispetto a quello che la natura offre. Il cibo è biologico se per produrlo non sono stati utilizzati prodotti chimici, pesticidi e OGM. Con questo termine si intende anche l'insieme delle buone pratiche ambientali che vengono messe in atto in tutte le fasi produttive, impiegando solo tecniche che prevedono il pieno rispetto delle risorse naturali e della vita degli organismi viventi.

I numeri del biologico

In Italia, la cultura biologica si è diffusa e sta conoscendo una certa fortuna: il numero di aziende del settore sono cresciute del 34,5% in 10 anni. Allo stesso tempo è anche aumentata la superficie di terreno convertita al biologico. Si tratta, stando ai dati Sinab, di quasi **2 milioni** di ettari (+33,5% in 10 anni), pari al 15,8% dell'area coltivata in Italia.




La biodiversità

Animali, piante, microrganismi: sono circa 1.900.000 le specie viventi attualmente conosciute. Ciascuna di esse svolge un ruolo fondamentale nell'ecosistema in cui vive e, in questo modo, aiuta il pianeta a mantenere il suo equilibrio, permettendo anche **la vita dell'uomo**. Legambiente, nel suo ultimo rapporto, sottolinea ad esempio che oltre un terzo degli alimenti umani - dai frutti ai semi ai vegetali - scomparirebbe se non ci fossero più gli animali impollinatori: api, vespe, farfalle, mosche, ma anche uccelli e pipistrelli.



La minaccia dell'agricoltura intensiva

La biodiversità e il suo delicato equilibrio sono minacciati dalle attività dell'uomo, come ad esempio l'**agricoltura intensiva**. Questa si regge su un modello produttivo incessante, che ha bisogno di sfruttare il suolo, di utilizzare fertilizzanti chimici e di velocizzare la produzione, senza lasciare al terreno il tempo di riposare, come si faceva in passato. L'approccio industriale all'agricoltura ha portato alla scomparsa del 75% della biodiversità originaria del pianeta, secondo il recente rapporto IPBES (Intergovernmental Science-Policy Platform on Biodiversity and Ecosystem Services).



Oltre un terzo degli alimenti che mangiamo scomparirebbe se non ci fossero più vespe, api e mosche

Come funziona l'allevamento sostenibile

Il benessere non è sempre tutelato negli allevamenti, soprattutto in quelli industrializzati. Allevare in maniera sostenibile significa, invece, garantire che la vita degli animali sia **rispettata** in ogni fase: dalla stabulazione alla macellazione. I vantaggi di questo approccio sono evidenti anche per l'uomo: la buona salute animale assicura la sicurezza alimentare e riduce il rischio di trasmissione di malattie infettive all'uomo.

I danni dell'allevamento intensivo

L'allevamento è responsabile del 15% delle emissioni di **gas serra**. Il 65% di questo gas arriva direttamente dall'allevamento di bovini che forniscono carne e latte. Oltre alla produzione del mangime, a pesare è il processo digestivo degli animali e la relativa esalazione di metano. Conta anche il consumo del suolo che, nel caso della carne rossa, è superiore di 11 volte rispetto a quanto richiesto dalla carne bianca del pollo.




Gli scienziati pensano che ridurre il consumo di carne rossa aiuterebbe a ridurre l'impatto ambientale degli allevamenti

La pesca sostenibile

Pescare in maniera sostenibile significa raccogliere, in maniera selettiva, la giusta quantità di pesce per permettere alle popolazioni marine di riprodursi e mantenere un numero costante di esemplari. Si tratta di un approccio volto a **proteggere gli ecosistemi naturali** e a scongiurare il problema della morte di molte specie non oggetto di pesca, ma catturate in maniera accidentale con la tecnica, molto diffusa, della pesca a strascico, che con le sue grandi reti rovina anche i fondali.

Il caso tonno rosso

Negli ultimi anni si è inasprita la pesca del tonno rosso nelle acque del Mediterraneo a causa dell'aumento della domanda. La Comunità europea ha quindi stabilito delle regole rigide per proteggere la specie ora a rischio estinzione: ogni Paese può pescare ogni anno solo una certa quantità di tonno rosso nelle acque europee e servono delle **autorizzazioni** speciali per farlo.



La pesca a strascico cattura anche tartarughe e piante marine

Il paradosso dello spreco alimentare

Da un lato la fame e la malnutrizione causata da guerre e carestie in alcune aree del mondo; dall'altra il cibo perfettamente commestibile buttato dai supermercati e dai ristoranti, ma anche dalle persone nelle loro case. I costi nascosti di questo fenomeno, eticamente difficile da accettare, ricadono anche sull'ambiente, che ha visto **sfruttare le sue risorse per produrre beni finiti poi al macero**. Circa l'**8% delle emissioni** annuali globali di gas serra è legato a questa pratica, che consuma anche circa un quarto di tutta l'acqua usata in agricoltura.

Dove si spreca di più nel mondo

Ai primi posti della lista di chi getta più cibo in discarica ci sono i **Paesi più popolosi** come Cina, India, Stati Uniti e Giappone. La classifica sulla quantità di spreco alimentare legata a ciascun abitante vede il primato negativo dell'Australia, con 102 chilogrammi all'anno. L'Italia si posiziona sesta, con una media di 67 kg di cibo buttato a persona.

Le cause del fenomeno

La sovrapproduzione, il deterioramento durante il trasporto, le caratteristiche estetiche sono alcune delle motivazioni che ogni giorno fanno finire i prodotti alimentari nel cestino. Un'altra causa, che riguarda tutti i consumatori, è quella legata al **comportamento**: manca molto spesso una cultura sociale e familiare contro lo spreco.

Come lo spreco alimentare influisce sul **clima**

Lo spreco alimentare è un problema anche ambientale e, come tale, va affrontato. Acqua, terra, energia, lavoro e capitale umano vengono infatti utilizzati per produrre beni alimentari che poi finiscono nel cestino. Si parla di circa 2,5 miliardi di tonnellate di cibo sprecato a livello globale. Il fenomeno ha, ovviamente, anche importanti ricadute sulla gestione dei rifiuti e un impatto sulla perdita della biodiversità, contribuendo in maniera incalcolabile all'**inquinamento**.

Secondo gli esperti costruire un'economia circolare che redistribuisce i beni, **dimezzando** lo spreco alimentare entro il 2050, si tradurrebbe in un risparmio considerevole di suolo coltivabile, per una superficie pari a quella occupata dall'intera Argentina. Notevole anche il risparmio di risorse idriche, che sarebbe almeno del 13%. In aggiunta, le emissioni di gas serra verrebbero ridotte di circa 1,5 giga tonnellate di diossido di carbonio equivalente all'anno fino al 2050.

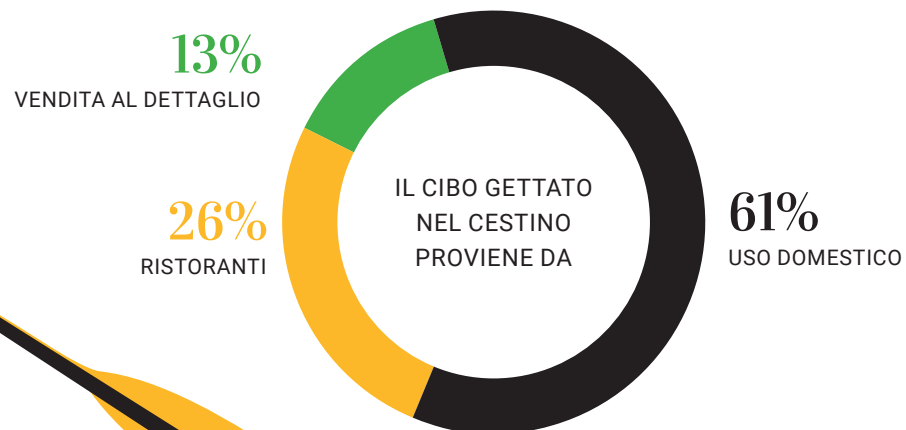
”

Verso un'**economia circolare** del cibo

Rifiuti, perdita di biodiversità e inquinamento: le conseguenze "nascoste" dello spreco alimentare

Come non sprecare il cibo in **casa**

La riduzione dello spreco alimentare parte soprattutto dall'impegno di **ogni persona**, nel suo piccolo. Lo dicono i numeri:



5 consigli per non **sprecare**

- Fare una lista della spesa e rispettarla
- Non comprare più del necessario
- Attenzione alla temperatura del frigo, che deve rimanere tra l'1 e i 5 gradi per conservare bene i cibi
- Sistemare i cibi in scadenza in bella vista
- Congelare i cibi che deperiscono velocemente e che non si ha il tempo di mangiare subito

scuole secondarie

Food

QW IL GIORNO

**CRONISTI
inCLASSE 2022**

scuolaattiva^{ENLUS}
EDUCATION FOR THE FUTURE