

ECONOMIA



AGRICOLTURA

LAVORO

TUTTOSOLDI

FINANZA

BORSA ITALIANA

FONDI

OBBLIGAZIONI

FINESTRE INTELLIGENTI

Guarda il video



La Stampa e il World Economic Forum: le sfide del cibo per cambiare il pianeta

Sul nostro sito mercoledì 27 gennaio alle 16,30: con il vicedirettore Marco Zatterin intervengono Cristina Bowerman, Roberta Garibaldi, Andrea Illy e Carlin Petrini



PUBBLICATO IL

22 Gennaio 2021

ULTIMA MODIFICA

22 Gennaio 2021 ora: 19:01



Mangiare meno, mangiare meglio. Anche per preservare il nostro pianeta. La pandemia di Covid-19 ha messo in luce un problema noto da tempo, quello dell'insicurezza alimentare. I dati sono impressionanti. Si stima che lo spreco di cibo costi circa 140 miliardi di euro l'anno all'economia dell'Unione europea. E che il 15% di tutte le emissioni di gas serra siano associate alla filiera alimentare. Un tema di estrema attualità, che sarà discusso da *La Stampa* mercoledì 27 gennaio alle 16,30 durante la sessione digitale del World economic forum 2021.

Torino-Davos, un link per scoprire il lato sostenibile del cibo



Un cambio di paradigma. L'obiettivo di Banca mondiale e FAO per il decennio appena iniziato, che ha visto l'arrivo del Sars-Cov-2 a modificare abitudini, vite e mentalità, è quello di introdurre un modello di consumo più consapevole, capace di essere sostenibile nel lungo termine. Quello che è certo è che si può fare di più. Secondo i dati di Statista, il mercato globale dei cibi impacchettati eticamente è passato dai 793 miliardi di dollari del 2015 ai quasi 873 miliardi dello scorso anno. Poco. Specie se si considera, spiega la FAO, che «la perdita della strabiliante quantità di 1,8 miliardi di tonnellate di cibo l'anno non solo causa gravi perdite economiche, ma anche grava in modo insostenibile sulle risorse naturali dalle quali gli esseri umani dipendono per nutrirsi». L'impatto non è solo quindi su chi non ha un pasto di qualità al giorno - circa 33 milioni di persone solo nell'Ue - ma anche sulla biodiversità della Terra. Ancora la FAO ricorda che «ogni anno il cibo che viene prodotto, ma non consumato, sperpera un volume di acqua pari al flusso annuo di un fiume come il Volga; utilizza 1,4 miliardi di ettari di terreno - quasi il 30 per cento della superficie agricola mondiale - ed è responsabile della produzione di 4,8 miliardi di tonnellate di gas serra». Numeri che testimoniano come non si può più perdere tempo.

L'ultimo rapporto della World organization for international relations (Woir) lascia poco spazio all'ottimismo. A oggi si contano «850 milioni di uomini, donne e bambini che soffrono di denutrizione in 55 Paesi, 150 milioni di persone che soffrono di insicurezza alimentare acuta e 700 milioni le persone che vanno a letto quasi sempre a stomaco vuoto». L'obiettivo delle Nazioni unite è quello di raggiungere la sicurezza alimentare nel 2030, ma il timore è che serva ancora una spinta ulteriore. Come fa notare Woir, «certo l'umanità ha fatto grandi progressi nella riduzione della fame. Rispetto ai primi degli anni Novanta, seppure vi sia stato l'aumento di quasi 2 miliardi della popolazione mondiale, sono ben 300 milioni le persone che non soffrono più la fame». Serve, tuttavia, uno sforzo in più.

Qualcosa è già nato. Come Too Good To Go, un network italiano, accessibile via app per Android o iOS, che permette di individuare i negozi (o ristoranti) che a fine giornata non vogliono buttare il cibo che hanno prodotto e non venduto. Tra panetterie, pasticcerie, supermercati e pasticci, Too Good To Go permette non solo di risparmiare sulla spesa, ma anche a contrastare una prassi malsana come quella dello spreco alimentare. E di recente i fondatori della app hanno lanciato l'iniziativa «Save the panettone», valida fino al 3 febbraio, per evitare che i dolci natalizi finiscano nei cassonetti dell'umido.

La discussione che si terrà al World economic forum cercherà di far luce su una delle priorità più importanti per il globo. Con il vicedirettore de *La Stampa*, Marco Zatterin, ci sarà un parterre, virtualmente connesso, composto dalla chef stellata Cristina Bowerman, dall'ambasciatrice per l'Italia della World Food Travel Association Roberta Garibaldi, dal numero uno di Illy Caffè Andrea Illy, e da Carlin Petrini, fondatore di Slow Food. Lo scopo non è solo la sensibilizzazione, ma anche capire quali sono le possibili soluzioni. Perché, come spiegava l'economista Joseph Schumpeter, le crisi possono essere foriere di innovazioni. Ed è proprio la «distruzione creativa» di schumpeteriana memoria che può essere la chiave di volta nelle discussioni sulla sostenibilità di lungo periodo su produzione, approvvigionamento e consumo di cibo. L'appuntamento sarà sul sito web de *La Stampa*. Perché se vale l'adagio che siamo ciò che mangiamo, allora dovremmo mangiare bene e meglio.