

NUOVA

Verde Ambiente

PERIODICO DI POLITICA
E SCIENZA
ANNO 3, NUMERO 3
MAGGIO/GIUGNO 2023
DISTRIBUZIONE GRATUITA

MEGLIO, MENO, ALTRO

La campagna Mangiasano 2023 in favore
di un'alimentazione equa, sicura e sostenibile



**Alluvione in Emilia Romagna:
un disastro annunciato**


V.A.S.
Associazione
Verdi Ambiente e Società
APS-Onlus



Guido Pollice

DIRETTORE

Mattia Ciampicacigli

COMITATO SCIENTIFICO

Sabrina Albanesi, Gianfranco Amendola,
Gabriele Bagnasco, Maria Caramelli, Eloisa Casadei,
Claudio Cassardo, Simonetta Cossu, Vezio De Lucia,
Loredana De Petris, Giorgio Diaferia,
Eugenio Di Loreto, Antonio Esposito, Silvano Falocco,
Ermete Ferraro, Valerio Gennaro, Marco Gisotti,
Daniele Granara, Antonio Onorati, Elio Pacilio,
Luca Pirozzi, Guido Pollice, Edo Ronchi, Barbara Suzzi,
Donato Troiano, Stefano Zago

COLLABORATORI

Nerina Bianchetti, Donato Cancellara, Simona Capogna,
Guido Colitto, Riccardo Consales, Maria Teresa Corsi,
Franco Cuomo, Gennaro Di Ceglie, Mimmo Di Gioia,
Eduardo Fiorentino, Angelo Gaggiotti, Fabio Garuglieri,
Simonetta Genesio, Gianpaolo Giacobazzi,
Cosimo Giannotta, Nicola Lamonica, Valentina Marrone,
Evasio Pasini, Giuseppe Pelle, Pierluigi Rainone

COMITATO DI REDAZIONE

nvredazione@verdiambientesocieta.it
3274010905

Sabrina Albanesi, Giuseppe Boccia, Eloisa Casadei,
Ermete Ferraro, Francesca Grassitelli, Maurizio Paffetti,
Luca Pirozzi, Alfio Rizzo, Marianna Sturba,
Carla Tizzano, Stefano Zuppello

SEGRETARIA DI REDAZIONE

Maria Teresa Ruggiero

GRAFICA

Franco De Vecchis

Titolo del periodico:
NUOVA VERDE AMBIENTE
Bimestrale

Anno 3, numero 3 Maggio-Giugno 2023

Editore:

VERDI AMBIENTE E SOCIETÀ - APS ONLUS.
Associazione editrice iscritta al Registro Operatori
di Comunicazione al numero 37246
del 06/19/2021

Direttore Responsabile:

MATTIA CIAMPICACIGLI

Tipografia: CROSS MEDIA S.r.l. (nella versione cartacea)

Service Provider: ARUBA (nella versione telematica)

Registrato presso il Tribunale di Roma
con il n° 111/2021 in data 23/06/2021
(nella versione cartacea)

Registrato presso il Tribunale di Roma
con il n° 112/2021 in data 23/06/2021
(nella versione telematica)

Periodico depositato presso il
Registro Pubblico Generale delle Opere Protette
Per la pubblicità:

nvredazione@verdiambientesocieta.it

Codice ISNN 27852881



Stampato su carta Shiro Echo

FOTO DI COPERTINA

Sommario

Guido Pollice ci ha lasciato di Stefano Zuppello e Mattia Ciampicacigli	3
L'impronta dell'acqua Intervista di Eugenio Di Loreto a Paride Antolini	5
Migrare verso le montagne di Silvia Di Gennaro, Andrea Membretti, Gianni Tartari	9
JJ4 emblema della mancanza di gestione del territorio e delle sue risorse in Italia di Elio Paiano e Maria Teresa Corsi	13
Viaggio nelle monoculture insostenibili Intervista di Mattia Ciampicacigli a Giannandrea Mencini	17
Foreste e sfide globali di Davide De Laurentis	58
Roma coloniale Intervista di Stefano Zuppello a Silvano Falocco	62
La "truffa legalizzata" della farina integrale di Valentina Marrone	66
"Case Green", non è una patrimoniale sulla casa di Luca Pirozzi	69
XVIII EDIZIONE MEGLIO, MENO, ALTRO	
Campagna Mangiasano. Un impegno costante di VAS arrivata alla XVIII edizione di Stefano Zuppello	21
Meglio, Meno, Altro di Luca Colombo	22
Giovani e agricoltura. Un approfondimento sulle aziende pugliesi di Francesco Borrelli, Chiara Gnesi, Pietro Nurzia	30
Biodistretti. Innovazione sociale per la transizione ecologica di Famiano Crucianelli e Andrea Ferrante	32
Ogm. Nuovi acronimi, vecchie minacce di Eleonora Serrati	34
Progetto Fusilli di Franco La Torre	37
Alimentarsi tutti, alimentarsi meglio. La sfida dell'agricoltura contadina di Antonio Onorati	41

La mensa scolastica per la salute e l'ambiente di Claudia Paltrinieri	43
Consumi di carne e fonti di proteine, in Italia e nel mondo di Catherine Leclercq	45
Ristorazione collettiva. Modello partecipato di costruzione di futuro di Alba Pietromarchi e Paola Trionfi	48
I legumi sono il cibo del futuro di Valentina Taglietti	50
Il regime agroalimentare a garanzia della qualità della vita. Garanzie costituzionali di Daniele Granara	52

RUBRICHE

AMBIENTE LIBRO di Marino Sinibaldi	4
THERE IS NO PLANET B di Fridays For Future	7
LO STATO DEL PIANETA di Simonetta Cossu	8
ECONOMIA ECOLOGICA di Silvano Falocco	11
SALUTE E AMBIENTE di Giorgio Diaferia	12
UN NUOVO GRAND TOUR di Eloisa Casadei	15
GEOVERDE di Eugenio Di Loreto	16
STORIE A SEI ZAMPE di Sabrina Albanesi	55
IL CONTADINO INVISIBILE di Antonio Onorati e Alessandra Turco	56
“CARA PACE” RIFLESSIONI ECOPACIFISTE di Ermete Ferraro	60
QUALCUNO HA DETTO EUROPA? di Luca Pirozzi	61
IL CINEMA DELL'ANTROPOCENE di Marco Gisotti	64
CLIMATOLOGIA di Claudio Cassardo	65
FUMETTI di Bepi Vigna	68
COMUNICAZIONE E AMBIENTE di Stefano Zago	71



Guido Pollice ci ha lasciato

Il Senatore Guido Pollice, fondatore di *Verdi Ambiente e Società*, ci ha lasciato.

La sua scomparsa rappresenta un duro colpo per tutti noi, e per l'intera comunità che ha beneficiato del suo impegno politico e sociale, e della sua passione per la difesa dell'ambiente e della giustizia sociale.

L'impegno politico di Guido è stato ricordato da tanti: l'adesione giovanile nel PSI, poi nel PSIUP, poi nel PdUP. È stato tra i fondatori di Democrazia Proletaria, di cui è stato Deputato e Senatore, per poi concludere l'esperienza parlamentare con i Verdi.

Guido è stato la figura ispiratrice per l'*Associazione Verdi Ambiente e Società*, ed anche per una grande quantità di altre esperienze di base. L'esperienza editoriale della rivista "Verde Ambiente", la nascita, insieme a Elio Pacilio e a Rita Levi-Montalcini, della sezione italiana di Green Cross fondata da Gorbaciov, la istituzione del Premio Internazionale Verde Ambiente, sono solo alcune delle iniziative realizzate che ci lascia in eredità e che vogliamo proseguire.

Per anni Guido ha guidato noi di VAS, con saggezza e determinazione, lungo il percorso per la tutela dell'ambiente e per la promozione di uno sviluppo sostenibile. La sua visione ecologista, il suo impegno politico e la sua inesauribile energia hanno influenzato positivamente molte persone, spingendole ad agire per la giustizia sociale e per il bene del pianeta.

Ricordiamo con gratitudine il suo contributo nel promuovere politiche ambientali lungimiranti, nella difesa delle risorse naturali e nella lotta per la riduzione delle emissioni di gas serra. La sua eredità rimarrà come una guida preziosa per le future generazioni di ambientalisti e politici impegnati nel combattere la crisi climatica.

Siamo vicini a tutti coloro che hanno lavorato a stretto contatto con Guido Pollice, affinché possano trovare conforto nei ricordi condivisi e nella consapevolezza di aver camminato al suo fianco per un futuro migliore.

L'*Associazione Verdi Ambiente e Società* continuerà ad onorare la memoria di Guido Pollice, portando avanti la sua missione di tutela ambientale e lavorando instancabilmente per la realizzazione di un mondo più sostenibile. La sua passione e il suo impegno continueranno a ispirarci nella nostra lotta per la giustizia sociale e la giustizia ambientale.

Personalmente, la scomparsa di Guido mi lascia di fronte a un grande vuoto. Sia per la perdita del continuo confronto sui temi centrali dell'impegno politico e sociale, che per tanti anni abbiamo condiviso; sia perché mi mancheranno la sua umanità, la sua allegria e la sua gioia di vivere.

Ciao Guido. Sarai sempre ricordato come un leader visionario, un ecologista convinto e un vero difensore del nostro amato pianeta. Con affetto

Stefano Zuppello

Presidente di *Verdi Ambiente e Società*

La notizia della scomparsa di Guido Pollice, il fondatore e Presidente onorario di *Verdi Ambiente e Società* è arrivata nella prima domenica d'estate, mentre in redazione ci accingevamo a chiudere questo numero della rivista dedicato in larga parte alla più importante campagna annuale di VAS, Mangiasano.

Ho avuto modo di conoscere Guido Pollice in tempi recenti, poco più di due anni fa, nel momento in cui ho accettato la sfida di rilanciare questa rivista con una squadra rinnovata e tenace.

Confrontandomi con coloro che, oltre trent'anni fa, avevano dato vita a *Verde Ambiente*, ho colto sin da subito quanto fosse stato prezioso il suo contributo politico e culturale.

Lui, che era stato dapprima deputato e poi senatore di Democrazia Proletaria, l'unico eletto di questa formazione a Palazzo Madama nel 1987, per concludere la legislatura nella neonata Federazione dei Verdi.

Quella di Guido Pollice è una perdita importante per quel mondo ecologista del nostro Paese che assieme a pochi altri temerari aveva attraversato da precursore. Anticipando, in tempi non sospetti e prima di molti altri anche a sinistra, quelle che sarebbero state le conseguenze di uno sviluppo infinito, dissennato e in contrasto con la natura e gli ecosistemi di un Pianeta dalle risorse finite.

Mattia Ciampicagli

Direttore *Nuova Verde Ambiente*

Il ritorno dei boschi



Giornalista, saggista, conduttore radiofonico e curatore di eventi culturali. È stato direttore di Radio3 tra il 2009 e il 2021 ed è presidente del Centro per il libro e la lettura del Ministero della Cultura.

Nelle fiabe è luogo oscuro delle minacce, tana di animali feroci o di briganti minacciosi; nella storia umana è stata fonte di energia, campo libero per l'allevamento, riserva di risorse alimentari; oggi è il territorio di trasformazioni naturali e sociali enormi eppure sottovalutate, che non entrano negli schemi del pensiero economico ma nemmeno in quelli a volte rigidi del pensiero ecologico: il bosco contiene sempre qualcosa di sorprendente.

La sorpresa sta oggi in una controtendenza europea, non solo davanti a quello che accade nel resto del mondo ma, soprattutto, rispetto a una previsione che appariva ben fondata: i boschi, come tutti gli ambienti che chiamiamo pigramente naturali, sembravano destinati ad essere consumati dallo sfruttamento agricolo e dall'espansione urbana.

Case, città, industrie, coltivazioni hanno in effetti occupato sempre più il pianeta ma ecco che invece in Italia rallentano la marcia e cedono il campo ai boschi la cui estensione nell'ultimo secolo è più che triplicata: "oggi i boschi coprono quasi il 36% del territorio italiano rispetto al 10% di appena cento anni fa".

Parte da qui il ragionamento e il racconto dell' "Atlante dei boschi italiani" curato da Mauro Agnoletti per gli editori Laterza.

Un Atlante, e dunque anzitutto una mappa che situa e descrive 58 boschi esemplari sparsi in tutta Italia. Con prudente equilibrio, l'autore ne descrive almeno due e non più di quattro per ciascuna delle nostre 21 regioni.

In questo modo rende conto del fatto che in Italia le condizioni clima-

tiche (che vanno dai climi glaciali e quelli subtropicali), le varianti altitudinali ("con il 32,5% di montagne, il 41,6% di colline e solo il 23% di pianure, il nostro paesaggio appare contraddistinto da uno sviluppo 'verticale'"), la presenza di fenomeni di spostamento di elementi vegetali dal sud al nord della penisola (anche loro!) ha generato "la grande varietà di paesaggi forestali presenti nel nostro paese" dei quali i 58 censiti sono un assaggio rappresentativo.

Per la loro estensione, più che le politiche di tutela (che suscitano nell'autore parecchie riserve), ha contato, oltre alle diffuse politiche di rimboschimento, altro: "la metà dei boschi italiani è il risultato delle cosiddette 'successioni secondarie', cioè formazioni forestali che si sono sviluppate in aree un tempo coltivate e poi abbandonate".

Conferma di un dato su cui Agnoletti insiste molto: "in Italia non abbiamo boschi scientificamente definibili come 'naturali', cioè non toccati dall'uomo".

Sono un insieme di culture del territorio, cioè di pratiche agricole, forestali, pastorali che lo hanno disegnato e definito.

Lo diceva già Leopardi: "Una grandissima parte di quello che noi chiamiamo naturale, non è; anzi è piuttosto artificiale". E parlava di campi, alberi e piante "educate e disposte in ordine".

Con una conseguenza politica, verrebbe da dire: mantenere la salute del pianeta "passa prima per la cultura e non si risolve con la riconsegna della terra alle forze della natura".



Mauro Agnoletti
Atlante dei boschi italiani
Laterza

L'impronta dell'acqua

Intervista di Eugenio Di Loreto a Paride Antolini, Presidente dell'Ordine dei Geologi dell'Emilia Romagna

Lei vive a Cesena ed è quindi un testimone oculare di quanto recentemente accaduto. Ci può dire quanta pioggia ha causato gli effetti drammatici nel mese di maggio?

Una roba con tanta pioggia così, qui dalle nostre parti, non si era mai vista. Io nei miei 63 anni di vita non me ne ricordo e né mai avrei potuto immaginarlo. Basti pensare che nel mese di maggio non aveva mai piovuto così tanto in primavera a scala regionale, secondo i dati di 62 anni di misure rilevate da ARPAER. I due eventi pluviometrici intensi, si sono succeduti nel medesimo territorio a distanza di pochi giorni, dall' 1 al 3 maggio ed il secondo episodio, il 16-17 maggio. Il risultato è che la pioggia cumulata ha raggiunto valori straordinari di 536 mm, per esempio a Casola Valsenio, che corrispondono al 58% della media di precipitazione annua. Si è così creata una nuova piena eccezionale ed inaspettata dei corsi d'acqua, con rotture di argini ed esondazioni dei fiumi, da Bologna a



Rimini. Con l'aggravante di mareggiate che hanno impedito il regolare deflusso delle acque di piena in mare.

La Regione Emilia – Romagna ha una morfologia articolata, per gli interventi di bonifica e di rettificazione dei corsi d'acqua nella pianura. Possiamo affermare che l'acqua imbrigliata si riprende con cura i suoi spazi con prepotenza?

L'acqua ha una memoria. Noi la possiamo imbrigliare quanto vogliamo. Ma lei sa dove andare. E se noi osserviamo gli argini fluviali ci accorgiamo che ci sono delle zone in forte erosione, proprio perché l'acqua ha una sua memoria e sa dove andare. Il deflusso delle acque di un fiume non è semplice, non è come metterlo in un tubo di plastica per cui va dritto e non ci sono problemi. Il deflusso geomorfologico delle acque nelle pianure, che si chiamano alluvionali, perché costituite dai sedimenti di precedenti alluvioni, è molto complicato. L'uomo cerca di convogliarle secondo la sua volontà, ma non è quella dove vogliono andare le acque.

Quindi gli uomini devono avere maggiore rispetto dei fiumi, che poi si riprendono i loro spazi?

In questi giorni osservando le impressionanti immagini dal satellite abbiamo visto che, in diverse zone allagate, l'acqua si sta riprendendo i suoi spazi. Possiamo immaginare che ci siano tanti catini immensi con un bordo molto basso. Ci vorrà tanto tempo prima che l'acqua di questi catini possa uscire e defluire. La si dovrà far allontanare artificialmente, come peraltro ha fatto, da molti anni, il Consorzio di bonifica per risanare tante terre. Lì è tornata la palude che l'uomo aveva tolto nei secoli di storia. La rete idrografica è stata pensata per una capacità di tenuta nettamente inferiore. Come si capisce è sempre una questione di memoria dell'acqua.

Ci può indicare com'è la situazione delle frane e la stabilità dei versanti lungo i rilievi dell'Appennino?

Le piogge intense di queste mese hanno provocato l'innescò di feno-



meni naturali quali le frane, specie nei versanti collinari e montani appenninici, che hanno una forte suscettibilità a franare, in quanto costituiti prevalentemente da formazioni argillose. In seguito a piogge intense: l'acqua che si infiltra nel terreno provoca processi di saturazione e fluidificazione dei suoli, che per effetto delle pendenze e della gravità scivolano verso valle. Le frane significative censite, ad oggi, sono circa 400, ma il numero è destinato a salire nei prossimi giorni in quanto alcune frane già attive in passato possono riattivarsi. Questi eventi hanno mostrato la fragilità delle aree collinari, causando vittime e distruggendo edifici. La viabilità è stata interrotta e credo che nei comuni più colpiti sarà difficile prevedere spostamenti. Molte strade in montagna sono completamente sparite e non saranno neanche riparabili, con un tracciato da abbandonare o completamente da rifare. Questo ce lo dobbiamo mettere in testa.

Secondo il suo punto di vista da dove si deve ricominciare per mitigare il rischio idrogeologico?

Intanto al momento stiamo ancora in fase emergenziale, che durerà molto tempo, almeno fino alla fine dell'estate, nonostante il grande impegno per riparare i danni. Cercheremo di trovare soluzioni a mente fredda. Gli addetti ai lavori ma anche alcune parti dell'opinione pubblica più attenta, sono convinti che sia necessario, urgente e indilazionabile un Piano di messa in sicurezza del territorio dal dissesto idrogeologico, per limitare i danni e i disagi alla popolazione italiana. Va superata la logica dell'emergenza e le ingenti spese da sostenere per riparare i danni. Il nostro destino di romagnoli e di italiani non è subire l'alluvione o la frana, ma è difendersi da questi fenomeni e non rassegnarsi. Ci vuole quindi una nuova strategia, nuovi processi decisionali ma anche comportamentali, qualcosa che investa tutti: i cittadini, le amministrazioni, la politica. Non è un pro-

blema che si può risolvere da un giorno all'altro, né in qualche anno, ma con regolarità nel tempo. Serve molto di più in un territorio così urbanizzato. Con abitazioni e centri industriali che ricoprono quasi tutta la pianura, i margini di intervento sono ridotti e anche delicati. Se un bene (come un'abitazione) è esposto in una zona pericolosa, si dice che è a rischio. Il rischio R è definito come il prodotto della Pericolosità per i due parametri del bene esposto: la sua Vulnerabilità e il suo valore Economico. È intuitivo capire come sarebbe semplice annullare il Rischio idro – geomorfologico, sarebbe sufficiente non costruire in zone suscettibili da frana né vicino ai corsi d'acqua, annullando così gli ultimi due fattori del prodotto. Attualmente molti edifici sorgono in zone suscettibili alle frane o in zone pericolose per eventi alluvionali. In questi casi, lo Stato permette la permanenza degli edifici cercando di mitigare il rischio attraverso la realizzazione di difese e/o interventi (casce di espansione o bacini di laminazione delle piene) che abbassano la vulnerabilità dei beni esposti, ma che quasi mai riducono la pericolosità della zona. Il problema è che una volta realizzate le difese (innalzamento degli argini), in tali zone si consente la realizzazione di nuove costruzioni. Poiché il normale cittadino non può avere le competenze per una valutazione personale della

pericolosità idro-geomorfologica, si potrebbe proporre l'inserimento della classe di pericolosità nell'atto di compravendita di un'abitazione. Come si fa per l'obbligo della certificazione energetica (APE). Nel caso in cui il bene esposto ricada in un sito con alto valore della classe di pericolosità, si propone l'assicurazione obbligatoria per gli edifici contro le catastrofi naturali, come avviene in diverse nazioni europee (Francia, Spagna, Norvegia, Svizzera) nelle quali lo Stato interviene nel sistema di garanzia assicurativa. L'istituzione di un'assicurazione obbligatoria per le calamità naturali in Italia, rappresenterebbe un valido mezzo di surrogazione economica del danno, ma non potrà garantire in nessun caso di evitare l'evento eccezionale catastrofico: in quanto la calamità naturale deve essere affrontata con adeguati e dinamici strumenti di prevenzione, di previsione, di monitoraggio e d'informazione alla popolazione. Il geologo, in relazione ai problemi ambientali, sempre più delicati e tragici nel nostro Paese, deve garantire una presenza costante in tutti i contesti politici, economici e di comunicazione. È necessario un maggiore coinvolgimento della società, rendendo il cittadino consapevole di dove vive per comprendere che l'ambiente può essere risorsa ma anche una fonte di rischio.



Riscoprire l'alimentazione, un passo importante per l'ambiente e la salute

di Giorgia Ivan



Quando parliamo di clima, parliamo anche di alimentazione. Ormai non deve esserci nuovo il concetto che tutto è interconnesso e che la crisi climatica tocca tutti i settori, compreso quello dell'alimentazione.

Secondo numerosi studi e molti esperti, un'alimentazione prevalentemente plant based, ovvero vegetale, sarebbe una delle numerose azioni che si possono fare per limitare e diminuire le nostre emissioni climalteranti.

Secondo l'Osservatorio permanente del Consumo Carni, il consumo medio annuo di un italiano è di 79 kg per individuo, nel 1960 era invece di 21 kg, più del triplo in 60 anni. L'intera filiera degli allevamenti, calcolata dai mangimi per gli animali, dall'allevamento del bestiame fino alla nostra tavola, secondo dati FAO, produce il 18,4% delle emissioni totali di gas serra, più del settore dei trasporti che è al 16,2%.

Seguendo un'alimentazione vegetale il più possibile, prediligendo prodotti agricoli coltivati localmente, si andrebbe a ridurre notevolmente il nostro impatto sulle emissioni, ma anche sulla salute delle persone. È risaputo come l'eccessivo consumo di carne porti a danni per la salute umana: la carne rossa è dichiaratamente cancerogena, ma più in generale può provocare anche infiammazioni e malattie croniche e, tutti i medici consigliano un consumo limitato.

La dieta mediterranea viene spes-

so menzionata come migliore dieta, se andiamo a vedere nel dettaglio, non è la migliore perchè ricca di proteine animali, ma perchè ricca e varia di legumi e verdure. Recenti studi però hanno evidenziato come essa sia stata accantonata dalla maggior parte degli italiani, a causa di molti fattori come lo stile di vita e le condizioni economiche. In Italia, nel 1961 il consumo giornaliero di legumi e verdure era di 54g pro capite contro i 29g di carne, nel 2020 ritroviamo le cose un po' diverse: 58g di carne contro i 49g di cereali e legumi. Nonostante negli ultimi anni ci sia stata una diminuzione dei quantitativi di carne non è sufficiente, sia per la nostra salute che per l'ambiente.

Negli anni si è andata a perdere una quantità enorme di varietà di cereali e legumi, privilegiando le monoculture, prevalentemente utilizzate per l'alimentazione degli animali da reddito, portando così all'impoverimento non solo della nostra alimentazione, ma anche dei suoli agricoli.

La diversificazione dei cereali, inoltre, è di fondamentale importanza anche per quanto riguarda l'utilizzo di pesticidi e trattamenti contro animali che possono creare danno alle colture, così ogni singolo aspetto andrebbe a beneficiare di questa varietà.

Prediligere un'alimentazione più legata alle verdure e ai cereali ci aiuterebbe a mantenere quel naturale e antico legame che avevamo con la terra, non solo, gioverebbe anche alla nostra salute e a quella dell'ambiente.

Fonti: Slowfood Italia, FAO, OurWorld in Data



L'impatto dell'imballaggio sostenibile sull'ambiente



Giornalista. Laureata in Scienze Politiche. È nata a New York e ha lavorato alla Rai di New York per 10 anni prima per il Tg2 e poi per il Tg3. Nel 1995 ha iniziato a lavorare a Liberazione dove è rimasta per 15 anni prima come redattore, caporedattore e infine vicedirettore con Sandro Curzi. Il suo lavoro le ha permesso di conoscere un po' il mondo, dai summit Usa-Urss ai Social Forum, passando da India, Sud Africa, e America Latina.

Cìò che mangiamo e come smaltiamo ciò che rimane - gli avanzi di cibo e gli imballaggi - hanno un impatto significativo sul nostro ambiente. Nel mondo dell'innovazione del packaging, la considerazione della totalità dell'utilizzo di una confezione viene definita "idoneità" o "adatto all'uso".

Ma il termine "adatto all'uso" si è evoluto. Una volta si concentrava esclusivamente sui requisiti funzionali di una confezione: mantenere il cibo sicuro, fresco e trasportabile attraverso le varie fasi della catena di approvvigionamento. Nella società odierna orientata alla sostenibilità, il termine è andato oltre la confezione e il cibo. L'economia moderna mette sotto pressione la sostenibilità

di una confezione non solo per garantire prestazioni di conservazione degli alimenti, ma anche per tenere conto dell'impatto ambientale che la confezione e il cibo avranno nel punto di smaltimento.

Alle Nazioni Unite si sta lavorando ad un secondo negoziato su un trattato globale per ridurre l'inquinamento da plastica. Nuovi rapporti del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente offrono una tabella di marcia di potenziali soluzioni per ridurre dell'80% i rifiuti di plastica, ma rivelano anche la complessità del problema.

«Il modo in cui le società producono, utilizzano e smaltiscono la plastica sta inquinando i nostri ecosistemi, creando rischi per la salute umana e destabilizzando il nostro clima», ha affermato Inger Andersen, direttore esecutivo del Programma delle Nazioni Unite per l'ambiente, presentando il nuovo rapporto: "Chiudere il rubinetto: come il mondo può porre fine all'inquinamento da plastica e creare un'economia circolare".

Le raccomandazioni dell'UNEP per raggiungere una riduzione globale dell'80% dell'inquinamento da plastica entro il 2040 includono le seguenti raccomandazioni:

- 1) Promuovere più opzioni per il riutilizzo della plastica, tra cui bottiglie ricaricabili, distributori sfusi, sistemi di deposito-restituzione e programmi di ritiro degli imballaggi;
- 2) Incentivare finanziariamente e stabilizzare i mercati commerciali

per promuovere ora un maggiore riciclaggio della plastica, rimuovendo anche i sussidi ai combustibili fossili e applicando nuove linee guida di progettazione per rendere la plastica più facilmente riciclabile;

3) Sostituire alcuni tipi di imballaggi in plastica con altri materiali, compresa la carta.

Il futuro e la lotta al cambiamento climatico dipenderà molto anche da noi consumatori.

Uno studio dell'Università del Michigan ha rilevato che le confezioni riutilizzabili, che inizialmente utilizzano più energia per essere prodotte e generano più gas serra che alterano il clima, possono andare in pareggio con i contenitori monouso dopo 4-13 utilizzi.

"Ridurre la quantità di plastica monouso nel settore della ristorazione implementando sistemi di contenitori da asporto riutilizzabili ha il potenziale per ridurre le emissioni di gas serra e risparmiare energia, acqua e costi. Il nostro studio ha rilevato che i contenitori riutilizzabili possono superare quelli monouso in tutte le categorie di impatto", ha affermato l'autore dello studio Greg Keoleian, direttore del Centro per i sistemi sostenibili presso la School for Environment and Sustainability (SEAS).

Oltre al numero di volte in cui un contenitore riutilizzabile viene riutilizzato e al tipo di materiale (ad es. polipropilene, bioplastica PLA, alluminio), lo studio ha rilevato anche che il comportamento dei clienti sarà un fattore significativo nelle prestazioni di sostenibilità.

Migrare verso le montagne

Una possibile soluzione di adattamento al cambiamento climatico?

Il progetto MICLIMI promosso dall'associazione EuCliPa.IT



di Silvia Di Gennaro, Andrea Membretti, Gianni Tartari

Ormai è noto, e l'ultimo report IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) lo conferma: la migrazione come forma di adattamento al cambiamento climatico è un fenomeno in crescita. Secondo il report 2021 della Banca Mondiale "Groundswell Part 2: Acting on Internal Climate Migration", entro il 2050, se non verranno messe in campo azioni concrete per contrastare la crisi climatica, sono previsti 216 milioni di migranti interni in Africa, Asia America Latina e anche in Europa dell'est.

E l'Italia? Il nostro Paese non è immune al clima che cambia. Si colloca infatti al centro del Mediterraneo, un'area nota come hot spot del cambiamento climatico, dove cioè gli effetti dei cambiamenti del clima globale avranno/hanno un impatto particolarmente rilevante.

EuCliPa.IT

Silvia Di Gennaro

Ambasciatrice dell'European Climate Pact, fondatrice di EuCliPa.IT, esperta di comunicazione digitale, è content strategist e web editor. Referente del progetto MICLIMI di cui cura la comunicazione.

Andrea Membretti

Ambasciatore dell'European Climate Pact, è Coordinatore Scientifico MICLIMI. Sociologo all'Università di Pavia e di Torino, è esperto di sviluppo sostenibile, pianificazione territoriale e coesione sociale.

Gianni Tartari

Ambasciatore dell'European Climate Pact, fondatore di EuCliPa.IT, già Dirigente di Ricerca del CNR, è esperto di effetti del cambiamento climatico sugli ecosistemi acquatici. Referente del progetto MICLIMI.



Val Masino (SO) Foto di Antonio Sessa

Il dossier "SOS Acqua - Rapporto 2018 dell'Osservatorio di Legambiente Cittaclima" mostra che, dal 2010 al 2018, 198 comuni italiani sono stati colpiti da eventi climatici disastrosi (340 fenomeni meteorologici estremi); 109 i casi di danni a infrastrutture per le piogge intense; 157 le vittime e oltre 45.000 gli sfollati a causa del maltempo; 23.800 i morti (circa) in 23 città italiane tra il 2005 e il 2016 per le ondate di calore. Nello scrivere questa nota, a metà maggio 2023, non si può tacere che a questo quadro si aggiunge la disastrosa alluvione dell'Emilia-Romagna, che si caratterizza per la vastità dell'area colpita e i danni a persone e cose.

I grandi centri urbani e le zone di pianura sono i più colpiti da alte temperature, ondate di calore, intense precipitazioni ecc. che impattano sulla salute e sulla sicurezza delle per-

sone, soprattutto sulle categorie più fragili. Per questo, lo spostamento temporaneo o permanente verso le aree interne e montane può rappresentare una soluzione di adattamento al cambiamento climatico.

Negli ultimi 15-20 anni si sta verificando in Italia un fenomeno poco evidente: il ripopolamento delle aree interne, in particolare quelle alpino-appenniniche. Il fenomeno è caratterizzato da spostamenti sia di cittadini italiani, i cosiddetti "nuovi montanari" o "neo rurali", che di migranti internazionali. Questi soggetti sono spinti da un mix di fattori molto articolati, tra i quali quelli ambientali e climatici iniziano a rivestire un ruolo non irrilevante, congiuntamente con altri fattori (culturali, economici, ecc.) e, in questi ultimi anni, quelli legati alla pandemia. Tali nuove forme di migrazione e di mobilità residen-



ziale interessano in larga parte territori colpiti da decenni di spopolamento e invecchiamento della popolazione residente rimasta. Fenomeno che ne ha indebolito drammaticamente la struttura socio-demografica, l'economia e la capacità di cura e manutenzione del paesaggio antropizzato.

Le aree interne e montane possono, quindi, rappresentare un'opportunità per "fuggire" dal disagio delle alte temperature della pianura e delle città. Le aree montane sono, però, territori fragili esposti a molteplici rischi (frane, incendi, siccità, ecc.) acuiti dal crescente manifestarsi di eventi estremi collegati al cambiamento climatico.

Qual è quindi il giusto equilibrio? I comuni montani possono prepararsi ad accogliere una nuova popolazione permanente o temporanea in modo sostenibile da un punto di vista sociale e ambientale?

Da queste premesse nasce il progetto MICLIMI - Migrazioni climatiche e mobilità interna nella metromontagna padana - promosso da EuCliPa.IT, associazione nata dalla community degli Ambasciatori dell'European Climate Pact dell'Unione Europea, promosso nell'ambito del Green Deal, e realizzato con il contributo di Fondazione Cariplo. MICLIMI si propone di investigare, quantificare e comprendere il fenomeno della migrazione interna per

cause o concause climatiche, con particolare riferimento alla metromontagna padana del nord-ovest, ovvero il territorio interconnesso ai poli di Milano e di Torino unitamente a quello montano e interno delle valli alpine e appenniniche prospicienti.

L'attività di ricerca del progetto, che si avvale di un Comitato Tecnico Scientifico coordinato da Andrea Membretti, esperto in tema di migrazioni interne verso le terre alte, nel quale siedono Filippo Barbera, Elena Di Bella, Luca Mercalli, Marco Modica, Daniele Panzieri e Gianni Tartari, è iniziata lo scorso gennaio 2023 e vedrà la pubblicazione dei risultati entro la fine dell'anno.

I dati raccolti contribuiranno a tracciare una iniziale descrizione del

fenomeno della migrazione climatica interna, attuale e come trend potenziale, nella metromontagna di nord-ovest, ma i risultati consentiranno di aprire riflessioni anche a livello nazionale. La rete degli interlocutori di MICLIMI offrirà la possibilità di interfacciare i decision maker territoriali, aprendo un confronto sulle politiche da disegnare in un'ottica di valorizzazione delle opportunità e di minimizzazione degli impatti.

Guardando al futuro, EuCliPa.IT, intende consolidare la collaborazione con altre realtà associative, quali Riabitare Italia, Dislivelli ecc. che pongono al centro la rivalutazione insediativa delle aree montane. In alcune comunità del nord-ovest, interessate da significativi flussi immigratori di diverso genere (nazionale, internazionale, multilocale, ecc.) e per diverse cause, saranno approfondite anche le relazioni dei fattori di pressione con la fragilità del territorio dal punto di vista eco-sistemico e socio-economico.

Il progetto MICLIMI ambisce, quindi, a sollevare un dibattito sul tema della migrazione climatica interna e a proporre una riflessione socio-politica del fenomeno come forma di adattamento al cambiamento climatico.

Per rimanere aggiornati sul progetto e sui risultati si suggerisce di seguire il sito www.miclimi.it



Un pasto sano per ogni bambino



Direttore della Fondazione Ecosistemi, economista ecologico, esperto e docente di Green Procurement

Buy Better Food: Campaign for sustainable food on the public plate è una campagna di pressione europea concentrata sugli acquisti pubblici di cibo e bevande quale leva principale per la trasformazione dei sistemi alimentari europei in sistemi sostenibili, salutari ed equi, in linea con gli Obiettivi per lo Sviluppo Sostenibile delle Nazioni Unite, la strategia europea Farm to Fork e le linee indicate dalla Commissione per “rivedere il quadro giuridico dell’EU School Scheme al fine di riorientare il programma su alimenti sani e sostenibili”, anche con aiuti finanziari.

Le ragioni sono chiare: i tassi di obesità infantile nell’UE sono in aumento, con quasi 1 bambino su 3 (29% dei ragazzi e 27% delle ragazze) in sovrappeso o in condizioni di obesità, e le malattie connesse causano oggi più decessi del tabacco e dell’alcol e rappresentano l’11%

del bilancio sanitario dei Paesi dell’UE. Dato che il cibo a scuola rappresenta oltre il 50% dell’apporto energetico di molti alunni e alunne, una buona ristorazione scolastica e l’educazione alimentare sono state identificate come misure chiave ed economicamente vantaggiose per la salute pubblica.

Vantaggiosa anche per il clima e i servizi ecosistemici, visto il contributo in termini di mitigazione climatica, adattamento climatico, tutela del suolo e riduzione dell’impronta idrica che possono fornire degli alimenti buoni e sani.

Da qualche mese la Campagna ha lanciato una petizione per “un pasto sano per ogni bambino/a in ogni scuola dell’Unione Europea” con l’obiettivo di invitare le città e i cittadini a sollecitare i responsabili politici dell’UE e nazionali a fornire pasti scolastici sostenibili per l’attuazione della strategia Farm to Fork dell’UE.



Attualmente non tutte le scuole dell’UE offrono il pranzo ma una migliore alimentazione scolastica contribuirebbe a mettere in atto la Garanzia europea per l’infanzia, annunciata dalla presidente della Commissione europea nel 2019 per garantire che ogni bambino/a dell’UE a rischio di povertà abbia accesso ai diritti più elementari.

In Europa gli acquisti alimentari pubblici costituiscono un’opportunità per investire in sistemi alimentari più sani: ogni anno vengono spesi circa 82 miliardi di euro di denaro pubblico per gli alimenti del settore pubblico, che potrebbero essere indirizzati verso produttori sostenibili e contribuire ad affrontare il preoccupante footprint climatico delle diete dell’UE.

L’obiettivo della Campagna Buy Better Food, a cui sono chiamate ad aderire Regioni e Comuni, è quello di: raggiungere entro il 2030 una quota di cibo e bevande biologici, di alta qualità e sostenibili, nelle mense pubbliche, nelle scuole e negli asili tra il 20 e il 50%; il 100% dei pasti si basi su diete sostenibili, con una maggiore componente vegetale, meno carne e di migliore qualità e solo pesce sostenibile certificato; ridurre del 25% le emissioni di gas serra grazie a una maggiore quantità di alimenti di origine vegetale, alla riduzione dei rifiuti alimentari e a una catena alimentare a basse emissioni di carbonio; garantire che almeno il 10% degli alimenti provenga da piccoli agricoltori; promuovere l’inclusione nei programmi formativi scolastici dell’educazione sui sistemi alimentari e sulle diete salutari.

Dal Junk Food al Wellness&Fit



Medico e Giornalista.
Componente Esecutivo Nazionale VAS

L'attività sportiva è stata classificata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità come uno dei determinanti della salute, ed è fondamentale che sia inserita negli stili di vita sana della popolazione. L'attività motoria, tuttavia, deve essere prescritta dal medico, poiché essa deve essere considerata come una sorta di farmaco e quindi, non per tutti va bene sia svolta allo stesso modo, con la stessa intensità.

Normalmente la raccomandazione che viene fatta è di camminare a passo svelto (4 km/h), è bene provare su un tapis roulant per capire più o meno quale deve essere la frequenza del passo. La durata può variare dai 30 ai 60 minuti al giorno, dietro indicazione da parte di un numero sempre maggiore di medici di medicina generale e specialisti.

Essa costituisce un vero e proprio antidoto a malattie croniche quali il diabete, l'obesità e le malattie neurologiche e quindi entra di diritto a far parte della cosiddetta "Prevenzione Primaria". I dati dell'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) confortano sul valore anche economico che la prevenzione primaria dà nei confronti di malattie assai diffuse e gravi che colpiscono la popolazione mondiale quali: Ictus, Infarto, Tumori, Disturbi Endocrini ed Artrosi, garantendo indici positivi sulla riduzione della spesa sa-

nitaria dovuta ad un minore consumo di farmaci ed ad un minore numero di accertamenti diagnostici, spesso superflui.

I soldi liberati da una minore spesa per farmaci e per accertamenti diagnostici dovrebbero però essere reinvestiti in una attività educativa nelle scuole dell'obbligo, quando cioè è più facile "formare" ai corretti stili di vita, i bambini, ed in Case della Salute dove i medici di medicina generale, in associazione con medici pediatri di libera scelta, infermieri, medici specialisti, fisioterapisti con una dotazione minima per la diagnostica di base, possano convivere e collaborare tra loro offrendo un vero primo livello di assistenza medica e chirurgica, che aiuti nel ridurre inutili e costosi ricorsi ai pronto soccorsi ospedalieri che in diversi casi superano i 120.000 passaggi all'anno. Dal 2000 ad oggi sono stati soppressi più di 71.000 mila posti letto.

L'Italia come posti letto è largamente sotto la media europea. Questo taglio drastico non è stato in nulla compensato con un potenziamento e/o una riorganizzazione del territorio generando una situazione di ulteriore abbandono. In terzo luogo il taglio del personale: in un anno il servizio sanita-

rio nazionale ha perso almeno 10.000 dipendenti, si è passati ai 653.352 del 2015 dai 663.793 del 2014. Rispetto al 2009, anno con il massimo numero di occupati nella sanità pubblica, a fine 2015 risultavano impiegate 40.364 persone in meno. Wellness&Fit è un programma di VAS Torino: dal lavoro di un gruppo di esperti, medici, laureati in scienze motorie e fisioterapisti si è pensato di creare più strutture ad hoc accreditate dove, alla presenza di personale laureato e specializzato nelle attività fisiche e sportive, poter seguire il soggetto durante le varie fasi dell'allenamento, consigliarlo sugli esercizi più adatti, verificando periodicamente i risultati ottenuti.

Questa complessa progettualità, si avvale della collaborazione di medici specialisti, terapisti e di laureati in Scienze Motorie e dei medici di medicina generale.

Figura a noi molto vicina è quella del nutrizionista che ci aiuti a riportare verso una corretta dieta bilanciata il soggetto, anche informandolo dei rischi del cosiddetto Junk Food, spesso ricco di grassi, sale e zuccheri che ne aumenta la palatabilità a scapito della qualità. Tra gli obiettivi la lotta all'obesità ed al diabete giovanile.



JJ4 emblema della mancanza di gestione del territorio e delle sue risorse in Italia

di Elio Paiano, *Quotidiano di Puglia* e Maria Teresa Corsi, *Responsabile VAS circolo di Lecce*



Ormai è evidente a tutti che la nostra nazione, da Nord a Sud, non riesce più a gestire il territorio in uno dei suoi aspetti fondamentali: il rapporto uomo-natura.

Due fatti sono emblematici di questa situazione incredibile in cui viviamo da oltre un trentennio: la recente alluvione in Emilia Romagna (e

tutte quelle che l'hanno preceduta) e la vicenda dell'orsa JJ4.

Se la prima vicenda è tristemente nota ed è legata alla mancanza di manutenzione e prevenzione nei confronti di ogni rischio (sia esso idrogeologico, sismico, etc.) che il territorio italiano presenta, la seconda ha aspetti ancora più surreali. Un runner esce di casa, percorre la sua strada da solo nei boschi, ma non farà mai più ritorno a casa.

Andrea Papi è stato ritrovato morto, perché aggredito da un animale selvatico: un orso. Subito parte la crociata contro l'orso, contro gli orsi, reintrodotti in Trentino e poi lasciati così, a moltiplicarsi senza alcun controllo.

La vicenda attiene già al modo di vivere la montagna, il bosco e le aree

naturalistiche. Oggi non si sale più in montagna in gruppo, magari con il ritmo cadenzato degli alpini, magari anche cantando.

Non si va più in alpeggio con una muta di cani che, magari abbaiano ed ululano; oggi, si va in mountain bike, probabilmente con le cuffiette che sparano musica, in solitaria. In solitaria si corre tra i boschi, sui sentieri oppure si fa la passeggiata con il cagnolino, come se si andasse ai giardinetti.

Sono tutte situazioni che generano rischi per la propria incolumità e, nello stesso tempo, ci fanno capire che non abbiamo più timore della montagna, né rispetto dei suoi abitanti non umani.

Se una persona corre ed incappa in una madre con i suoi cuccioli (sia essa una madre cagna di grossa taglia,



una lupa, una cinghialezza oppure un'orsa) deve avere il tempo ed il modo di non arrecare disturbo.

Ma, se piombo in mezzo alla cuciolata, magari senza neanche sentire i versi di aiuto dei cuccioli perché ho la musica ad alto volume, allora è certo che sarò aggredito. Purtroppo la tragedia del ragazzo morto è triste ma, come dicono i suoi stessi familiari, uccidere l'orso non lo riporterà indietro.

Allora perché JJ4 va uccisa? Perché c'è una lunga battaglia legale su tale decisione? Ne siamo certi, il governatore del Trentino Maurizio Fugatti intende uccidere l'animale "cattivo" per non dover spiegare che non ha saputo tutelare il territorio ed i suoi abitanti.

È lo stesso copione delle tragedie che colpiscono il nostro meraviglioso, ma fragile, territorio: gli altri non hanno fatto nulla per prevenire incendi, alluvioni, il rischio sismico, allora io, adesso, varo un "piano straordinario" che non sarà mai portato a termine.

Allo stesso modo, invece di capire

come mai si è deciso di importare degli orsi abituati agli sterminati areali dei Balcani in una piccola provincia, invece di cercare altrove tale possibilità, proviamo ad uccidere la mamma orsa.

Sì, perché l'Italia ha un esempio di migliaia di contatti ravvicinati tra orso ed essere umano, migliaia, con soli 8 incidenti (e neanche gravi).

Quell'esempio è l'Abruzzo dove l'orso marsicano convive con le persone da migliaia di anni e la genetica ne ha plasmato le caratteristiche in maniera tale da permettergli una pacifica convivenza con l'uomo.

Il 25 maggio la sezione unica del Tar di Trento è entrata nel merito circa le sorti dell'orsa 'JJ4' (che dal 18 aprile è rinchiusa presso il centro faunistico del Casteller a Trento Sud). I giudici hanno sospeso la decisione di abbattere l'orsa JJ4, lo stop resta in vigore fino al 27 giugno, accogliendo così la domanda cautelare proposta dalle associazioni animaliste per la sospensione dell'ordinanza di abbattimento dell'orsa.

Rimandato anche il suo trasferi-

mento in un rifugio-santuario all'estero, o presso una struttura adeguata in Italia. Nel nostro Paese, ci sono strutture disposte ad ospitarla, come lo Zoosafari di Fasano che si è offerto sin da subito come sede. Inoltre, all'estero i siti non mancano: due in Germania, uno in Giordania e anche uno in Romania.

Ma circa l'accoglienza dell'orsa all'estero, va fatta un'ulteriore riflessione. L'orsa JJ4 (come tutta la fauna selvatica) è un patrimonio indisponibile dello Stato e, per questo motivo dovrebbe restare in Italia, sia per poterla custodire e controllare attraverso le nostre leggi che le garantiscono benessere e protezione, sia perché sarebbe, comunque, un impoverimento del patrimonio complessivo.

Inviarla all'estero, sarebbe una sconfitta. Detto questo, ora, per dimostrare che non si tratta dell'ennesimo (ed evidente) fallimento nella gestione delle risorse naturalistiche, la soluzione ideale, per la politica è quella di uccidere l'orso cattivo, poi il lupo cattivo, poi il cinghiale cattivo, e così via, all'infinito.



Piove



Archeologa, assegnista di ricerca presso il Politecnico di Milano su valorizzazione dei beni culturali, sostenibilità e community engagement.

Sono le ore 4:00 del 3 maggio 2023, provincia di Ravenna. Piove ormai già da diverso tempo, e avrebbe piovuto ancora e ancora...

Il nubifragio che si è abbattuto sull'Emilia Romagna lo scorso maggio ha causato vittime, migliaia di sfollati e danni immensi al territorio. In questa rubrica, non potevamo non dedicare un piccolo spazio a quanto di più caro c'è per un territorio, la sua popolazione e la sua identità. Infatti, il dissesto idrogeologico ha causato ingenti danni anche al patrimonio naturale, storico e artistico delle zone colpite.

Sul sito dell'Emilia Romagna sono elencati i primi danni rilevati

nelle province di Bologna, Ravenna e Forlì-Cesena e che destano preoccupazione (<https://patrimonioculturale.regione.emilia-romagna.it/notizie/2023/alluvione-prima-riconoscimento-danni-patrimonio-culturale#>).

Danni si riscontrano a siti archeologici, parchi, musei, archivi e biblioteche. Tra i tipi di danni più rilevati vi sono infiltrazioni d'acqua, allagamenti, danni strutturali, caduta di alberi e detriti, problemi di umidità, perdita di documenti e archivi.

Come sempre, in questi casi ci si interroga sull'attenzione che meritano i beni culturali rispetto al danno umano.

La perdita del patrimonio ha delle conseguenze importanti. Il patrimonio culturale è un legame vitale con le nostre radici e la nostra storia. La sua perdita può portare a una diminuzione del senso di identità e di appartenenza culturale delle comunità coinvolte. Il patrimonio culturale fornisce importanti informazioni sulla storia, l'evoluzione delle società e l'interazione tra diverse culture nel corso del tempo. La sua distruzione o perdita limita la ricerca accademica e la comprensione della nostra storia comune.

Il patrimonio culturale spesso attira visitatori da tutto il mondo, contribuendo all'industria del turismo e all'economia locale.

La perdita di siti culturali può avere un impatto negativo sul turismo e sull'economia delle comunità che dipendono da esso.

Il patrimonio culturale comprende opere d'arte, architetture e manufatti di grande valore estetico e artistico.

La loro distruzione rappresenta una perdita per l'intera umanità, privando le generazioni future della bellezza e dell'ispirazione che questi beni possono offrire.

Il patrimonio culturale rappresenta la diversità delle espressioni culturali nel mondo.

La sua preservazione è fondamentale per promuovere la comprensione, il rispetto e la tolleranza tra diverse culture e società.

Per questi motivi, è importante adottare misure adeguate per proteggere e conservare il patrimonio culturale, compresi investimenti nella prevenzione dei danni, nella formazione di professionisti del settore e nella sensibilizzazione dell'importanza della conservazione del patrimonio culturale per le future generazioni.



Il Ponte della Motta (BO) crollato dopo l'alluvione di maggio 2023 – Fonte Wikipedia

Suolo, acqua, cibo e città



Geologo; Presidente Sezione Lazio della Società Italiana di Geologia Ambientale SIGEA; ViceDirettore della rivista *Geologia dell'Ambiente*; si occupa dei seguenti settori: Componenti ambientali acqua, suolo e sottosuolo; rischi geologici; geologia e pianificazione; Paesaggi geologici; sostenibilità dello sfruttamento delle georisorse.

L'attività agricola usa le risorse geologiche: suolo e acqua (superficiale e sotterranea).

Il suolo è indispensabile per la produzione di cibo, fondamentale per il sostentamento della popolazione umana.

Il suolo è una risorsa finita: impiega migliaia di anni per formarsi, bastano pochi minuti per distruggerlo; tante lavorazioni agricole possono favorirne per sempre la perdita per erosione.

Le coltivazioni agricole e la zootecnia intensiva rilasciano nell'ambiente grandi quantitativi di fertilizzanti (nitrati, solfati) e pesticidi chimici, che provocano l'inquinamento del suolo, nonché processi di contaminazione delle acque.

Le attività agricole consumano grandi quantitativi della risorsa acqua, utilizzata per l'irrigazione, basti pensare che a livello mondiale l'agricoltura è responsabile del 70% del consumo di acqua dolce disponibile.

La scelta di una coltura con necessità idriche elevate può causare il depauperamento delle falde acquifere.

Le bonifiche e le regimazioni idrauliche, se non ben gestite possono causare incrementi del rischio idraulico e del dissesto idrogeologico.

I geologi professionisti possono fornire utili consulenze di Geologia Agraria relative ad: Indagini per la valutazione della capacità dei Suoli; Analisi del Terroir per individuare aree a vocazione viticola; Studi per i Piani di Utilizzazione dei Fertilizzanti e dei Fitosanitari; Studi geomorfologici per i movimenti terra (scassi); Studi idrogeologici per ricerca di acque ed opere di drenaggio.

L'attuale modello di produzione e consumo di cibo provoca impatti significativi per la sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

Consumi e sprechi di cibo crescono con lo stile di vita tipico delle aree urbane, che sono quelle che hanno maggior bisogno di importare risorse dall'esterno.

La salubrità degli alimenti è minacciata dalla distanza dei luoghi di consumo da quelli della produzione di cibo fresco.

Secondo recenti stime, a New York e a Londra, il 50% di verdure e frutta trasportate si guasta prima che esse raggiungano il consumatore.

L'alterazione dei cibi si può ridurre comprando prodotti provenienti da poca distanza dal luogo di coltivazione.

All'interno di alcune città si coltivano gli orti urbani, appezzamenti di terra affidati dai Comuni a singoli cittadini che li lavorano per produrre verdure e frutta per autoconsumo.

Oltre a trasformare i suoli poveri in fertili gli orti urbani rivestono pure un carattere ricreativo per il tempo libero.

In tante abitazioni urbane si realizzano gli orti verticali che sono un classico esempio di coltivazione sostenibile rispetto all'orto tradizionale, per il minore utilizzo di acqua e terreno. Incidere sui consumi delle città è una sfida chiave per un futuro sostenibile.

Negli ultimi anni, in molte città europee e italiane, hanno preso avvio tavoli di lavoro e di discussione tra consumatori e produttori per diffondere forme di approvvigionamento di cibo, capaci di valorizzare la produzione locale e favorire la filiera corta.

Viaggio nelle monocolture insostenibili

Intervista di **Mattia Ciampicacigli** a **Giannandrea Mencini**



Meleti Val di Non

Come nasce l'idea di questa nuova indagine sulle bioavversità?

Nasce dal precedente volume che avevo scritto "Pascoli di carta. Le mani sulla montagna (2021)" dove avevo indagato le gravi speculazioni negli alpeggi, la cosiddetta "mafia dei pascoli". Girando nel territorio, soprattutto triveneto, mi ero accorto come la pianura veneta fosse quasi esclusivamente una distesa di vitigni di Prosecco. Intere province, soprattutto quella trevisana, erano ormai completamente colonizzate da questa monocoltura che porta certo ricchezza nel territorio ma pure serie conseguenze di natura ambientale e sanitaria a causa dell'uso talvolta intensivo dei pesticidi. Inoltre, anche la campagna ne risente: sono spariti i vecchi fossi, le siepi, i filari di alberi, segni storici di un paesaggio rurale che l'uomo ha trasformato ora in qualche cosa di monotono, non c'è dinamicità e si è persa una promiscuità agricola molto importante nella nostra storia agraria.

Questa monocoltura, come le altre che ho indagato nel libro ovvero i meleti

in Val di Non in Trentino e i noccioli in Centro Italia, richiedono un uso della chimica che ha comportato forti tensioni nelle comunità locali con la creazione di comitati e movimenti di protesta in difesa dell'ambiente e della salute e una forte richiesta di colture più sostenibili e biologiche. Le colture intensive, fra l'altro, causano un impoverimento del suolo e una perdita di diversità ecologica. Insomma, queste agricolture specializzate rischiano fortemente di ridurre la nostra biodiversità sia agricola che ambientale.



Prosecco provincia di Treviso

Cosa ne pensi dell'uso dei pesticidi nelle monocolture?

Che sia pericoloso. Gli ultimi rapporti di ISPRA del 2020 e del 2022 sono davvero molto chiari e peccato che nessuno, specialmente i politici, li leggano con le dovute attenzioni. ISPRA infatti scrive, come riporto in modo dettagliato nel mio volume, che "i dati di monitoraggio evidenziano la presenza di miscele nelle acque. Con un numero medio di 4,3 sostanze e un massimo di 31 sostanze in un singolo campione (...) si deve pertanto tenere conto che l'uomo e gli altri organismi sono spesso esposti a miscele di sostanze chimiche, di cui a priori non si conosce la composizione. È necessario prendere atto di queste evidenze, confermate a livello mondiale, con un approccio più cautelativo in fase di autorizzazione". Inoltre, sempre ISPRA sottolinea che "le sostanze rilevate nelle acque e per le quali è stato riscontrato un maggior numero di superamenti dei limiti normativi sono Glifosate, Triazine, neonicotinoidi, Imazamox, Nicosulfuron, Bentazone. La frequenza del ritrova-



mento, la diffusione e il superamento dei limiti, pongono un problema in alcuni casi di dimensione nazionale”. Penso quindi che bisogna diminuire l’uso della chimica in agricoltura come peraltro previsto dalle recenti normative europee che vanno gradualmente in quella direzione.

Tu sei stato vicepresidente di Verdi Ambiente e Società, che senso ha oggi la storica campagna di Mangiasano?

Mangiasano è una bellissima e storica campagna di VAS che ricordo davvero con molto piacere. Penso a tante iniziative fatte insieme a Guido Pollice, Simona Capogna e tanti altri soci di VAS oggi ancora molto attivi. Per me è ancora attualissima e importantissima. Una iniziativa che deve sensibilizzare

gli agricoltori al rispetto dell’ambiente e ad un uso attento delle risorse idriche. Penso poi che l’agroecologia e l’agroforestazione potrebbero essere due esperienze molto vicine alla campagna Mangiasano e alternative a una agricoltura sempre più specializzata basata sulla “quantità” e non sulla “qualità”.

C’è ormai una sensibilità diffusa sulla crisi climatica in atto, ci sono mobilitazioni in tutto il Mondo, a partire dai giovani. Quali proposte possono essere avanzate per l’adattamento ai cambiamenti climatici in campo agricolo?

In merito a questa domanda, ricordo uno studio congiunto del 2021 dell’Università Ca’ Foscari di Venezia e quella di Boston, dove si afferma che se l’agricoltura non riuscirà ad adattar-

si meglio ai cambiamenti climatici, la produzione alimentare è destinata a ridursi del 10% a metà secolo e del 25% a fine secolo, influenzando l’approvvigionamento calorico di una popolazione mondiale in crescita. Pertanto il prossimo passo per gli studiosi sarà quello di approfondire come gli investimenti in tecniche di irrigazione e lo spostamento geografico delle coltivazioni possano aiutare a compensare gli impatti avversi dei cambiamenti climatici. Ricordo che l’IPCC ritiene con grado di affidabilità media che l’area mediterranea subirà un incremento del rischio di siccità anche con un aumento di 1,5 gradi. Nei peggiori degli scenari, ovviamente le siccità saranno più intense e più durature. Questo dicono gli scienziati e noi cosa facciamo? Portiamo le coltivazioni dei nocioleti tipiche dei Monti Cimini in Toscana dai 400 metri di altitudine in su fino in pianura, nella Valle del Tevere, ovvero in zone non vocate e dove c’è bisogno di più acqua e di più chimica? Non mi sembrano buoni esempi di adattamento.



Giannandrea Mencini

Veneziano, giornalista e scrittore, si occupa di storia dell’ambiente e del territorio. Ha pubblicato numerosi saggi, libri e articoli, dove ha raccontato i problemi della salvaguardia di Venezia e del vivere in montagna. Con il suo ultimo libro “Pascoli di Carta. Le mani sulla montagna” Kellermann Editore (2021), dove ha indagato le speculazioni presenti negli alpeggi italiani, la cosiddetta “mafia dei pascoli”, è stato premiato a Leggimontagna Tolmezzo (UD) 2021, segnalato al premio Itas – Libro di Montagna, Trento 2021, e vincitore per la sezione saggi d’inchiesta del premio Internazionale Città di Como 2022.



Nocioleti altopiano dell’Alfina

XVIII EDIZIONE MEGLIO, MENO, ALTRO

Quando si apparecchiavano carne e proteine

MAN
GIA
SANO
2023

MEGLIO Benessere animale al pascolo; compatibilità con habitat e biodiversità; qualità dei prodotti animali a base di erba.

MENO Diete coerenti al fabbisogno nutrizionale; minimo impatto della zootecnia su ambiente e clima; riduzione di animali allevati e della loro sofferenza.

ALTRO Rilancio dei legumi nella dieta e nelle filiere a base di vegetali; ma che ruolo

per insetti eduli, alghe, o carne da laboratorio?

Ampliamo ed estendiamo le competenze dell'EFSA anche alla Qualità e Sostenibilità del cibo per una corretta e sana alimentazione.

Puntiamo alla Sostenibilità dei sistemi agro-alimentari per attuare concretamente il Green Deal europeo col progetto "dalla campagna alla forchetta".

Proteggiamo e valorizziamo i semi antichi, un patrimonio da tutelare



Patrocini



MINISTERO DELL'AMBIENTE
E DELLA SICUREZZA ENERGETICA



In collaborazione con



Media partner







Campagna Mangiasano

Un impegno costante di VAS arrivata alla XVIII edizione

Stefano Zuppello *Presidente di Verdi Ambiente e Società*

La XVIII edizione della campagna Mangiasano ha preso il via il 22 maggio, Giornata Internazionale della Biodiversità e si concluderà il 16 ottobre, Giornata Mondiale dell'Alimentazione

Questa Campagna è una delle più antiche che la nostra associazione ha promosso ed è il frutto delle tante iniziative che VAS ha portato avanti tra la fine degli anni 90 e l'inizio del nuovo secolo contro l'utilizzo degli OGM e per la sicurezza alimentare. Le battaglie contro la Monsanto per gli OGM e l'impegno insieme a tanti altri per aprire l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare a Parma (EFSA) sono stati alcuni degli obiettivi raggiunti.

I primi anni si svolgeva in una giornata dedicata e abbiamo scelto quella del 22 maggio, Giornata Mondiale della Biodiversità. Da qualche anno la Campagna dura alcuni mesi partendo sempre dal 22 maggio per concludersi il 16 ottobre, Giornata internazionale dell'Alimentazione

In questi diciotto anni la Campagna ha toccato numerosi temi e promosso iniziative in tante città ponendo al centro di queste la sicurezza e la qualità alimentare, un'alimentazione equilibrata e stili di vita sana.

Così come abbiamo portato avanti progetti che puntino all'agricoltura biologica e biodinamica, attraverso la quale si propone un modello agricolo basato sulla biodiversità, sulla stagionalità, sulla conservazione delle sementi locali, sul rispetto del lavoro e delle conoscenze dei contadini e degli artigiani del cibo.

L'obiettivo che ci siamo proposti è quello di riflettere sulle problematiche dell'attuale sistema agroalimentare e di costruire soluzioni ecologiche adatte al territorio insieme a cittadini, agricoltori, artigiani, ristoratori e ai rappresentanti delle istituzioni.

Nel corso degli anni la Campagna Mangiasano ha ottenuto un riconoscimento da parte delle istituzioni, delle rappresentanze economiche e della società civile per l'approfondimento scientifico e per la capacità di proporre soluzioni. Le varie edizioni della Campagna hanno ottenuto i Patrocini del Presidente della Repubblica, dei Ministeri competenti, della maggioranza del-

le Regioni Italiane, della Rappresentanza in Italia della Commissione Europea e del Segretariato delle Nazioni Unite della Convenzione sulla Biodiversità.

Quest'anno la Campagna Mangiasano ha come titolo: MEGLIO, MENO, ALTRO MEGLIO: quando si apparecchiavano carne e proteine. Un tema che, grazie alla collaborazione con la FIRAB, abbiamo scelto perché ci permette di parlare del benessere animale al pascolo; della compatibilità con habitat e biodiversità; della qualità dei prodotti animali a base di erba. E possiamo indicare diete coerenti al fabbisogno nutrizionale; con il minimo impatto della zootecnia su ambiente e clima; con una riduzione di animali allevati e della loro sofferenza.

Altro tema che porteremo avanti nei mesi della Campagna sarà quello di contrastare le continue pressioni delle multinazionali e delle potenti corporazioni agricole per far entrare gli OGM nell'agricoltura, così come recentemente è accaduto con il decreto siccità che, in un emendamento approvato purtroppo all'unanimità, prevede di aprire alla sperimentazione in campo dei nuovi OGM.

In alcune città, come Milano e Torino si sono già svolti degli eventi. A Impruneta si svolgerà ogni mese il mercato di prodotti locali. Prossime iniziative sono previste a Parma, Napoli, Cosenza, Roma, Montescaglioso e in altre città.

Anche quest'anno nella Campagna proporremo l'appello che abbiamo promosso insieme ad altre associazioni e personalità che chiede l'allargamento delle competenze dell'EFSA dalla sicurezza alimentare alla qualità e alla sostenibilità del cibo.

Questa XVIII edizione vede, oltre ai Patrocini delle Istituzioni e della Fondazione Univerde, la collaborazione della FIRAB (Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica), CFU - Italia (Comitato Fibromialgici Uniti) e ARI (Associazione Rurale Italiana). Media partner sono TeleAmbiente, Ecofuturo, Gusto H24 e Ecograffi.

Ci vediamo nelle Piazze del nostro Paese.

Meglio, Meno, Altro

Quando si apparecchiavano carne e proteine

Luca Colombo - *FIRAB*



L'etimologia di proteine richiama ciò che occupa il primo posto. Nel recente dibattito alimentare sembra addirittura poco, sembra l'unica cosa che conta.

Proteine al centro del tutto ma con tante facce diverse, talvolta in competizione e conflitto tra loro, in un'arena in cui sembra inevitabile doversi schierare. Senza presunzione di terzietà, la ricerca di un punto di equilibrio è utile e velleitario al tempo stesso, e così questo articolo non piacerà ai vegani, non piacerà all'industria della carne, non piacerà agli ortorettici di qualsiasi tendenza, non piacerà alle ditte di alternative meat, non piacerà ai laboratori di smontaggio e riassetto delle proteine, non piacerà insomma a chi si cura delle parzialità o a chi la prende da tifoso. Tutto sommato non soddisfa neanche me, che amo sposare una causa che qui invece resta in filigrana,

se non in forma di critica alla zootecnia industriale, semplicemente assiomatica.

Riporterò infatti spunti ed evidenze emersi dai progetti di ricerca e innovazione che seguono in seno alla Fondazione Italiana per la Ricerca in Agricoltura Biologica e Biodinamica (FIRAB): Grace, sul pascolamento come strategia di conservazione di habitat e biodiversità (su finanziamento del programma europeo Life); Innovabiozoo, sulla zootecnia estensiva in un biodistretto (promosso con fondi del PSR Liguria); SAI Marche, sulla macellazione itinerante in un'area colpita da eventi sismici (PSR Marche); Eco in Pascoli, sull'integrazione funzionale di animali, piante erbacee ed arboree (da bando MiPAAF – ora MASAF); Divinfood, su coltivazione, trasformazione e uso di colture minori nel quadro di un'alimentazione a trazione vegetale e ricca di legumi

(sostenuto dal programma europeo Horizon2020).

Nel loro insieme: “meglio, meno, altro” per quanto attiene al tema della zootecnia e delle fonti proteiche.

Il meglio richiama diversi aspetti: il superiore benessere animale dell'allevamento al pascolo nel rispetto dell'etologia del bestiame; la preferibile gestione silvopastorale che preserva gli habitat di pregio e le essenze che vi si ritrovano; la migliore qualità dei prodotti animali frutto di una prevalenza di erba e foraggi nell'alimentazione dei ruminanti.

Il meno riposa sulle scelte dietetiche e di stile di vita associate a un ricorso limitato a prodotti zootecnici (di qualità), coerentemente a un fabbisogno nutrizionale che si colloca ben al di sotto dei valori medi di consumo di carne in Italia e in Europa; ma è un meno anche in relazione all'impatto della zootecnia

sull'ambiente e sul clima o in termini di pressione sulla risorsa alimentare globale, drenata da più di un miliardo di tonnellate di granelle vegetali destinate alle mangiatoie e distolte dal consumo umano diretto.

L'altro si riversa invece in quell'universo di proteine di origine non-zootecnica su cui va concentrandosi una crescente attenzione e un prospero business: un altro che può avere le sembianze di un rinnovato ruolo dei legumi nella dieta e in filiere che ne rispettano identità e profilo nutrizionale o che può assumere fattezze nuove e inconsuete, come gli insetti eduli, le alghe, la carne da laboratorio. Un altro, dunque, che si articola in tanti altri, impossibili da porre sullo stesso piano per scopi, protagonisti, esiti e impatti, in una contesa - assai poco laica - tra prodigio e fatwa.

Il "meglio, meno, altro" si colloca dunque in seno a quella che, con una scorciatoia, viene definita come la transizione proteica, che si va guadagnando un vasto spazio: nel report "A taste of trends: plant-based products in 2023", Euromonitor International indica in una minoranza (34% della popolazione oggetto del sondaggio) la quota di persone che ignora prodotti alternativi alla carne e (28%) quella che non beve bevande vegetali e similari, a fronte del 4,6% della popolazione europea che - all'opposto - adotta un comportamento alimentare vegano, ossia a base di soli vegetali e senza prodotti di origine animale. Nel mezzo si colloca un'ampia maggioranza silenziosa di dairy limiter e meat limiter, ossia persone che stanno progressivamente riducendo l'uso di carne e latticini: sono gli "onnivori coscientosi", o flexitari, che mostrano un crescente interesse per gli alimenti a base vegetale. Una situazione che Ruminantia, rivista di settore vicina al mondo allevatorio, dice ispirata da una "dilagante insofferenza verso i prodotti di origine animale". Un'insofferenza da gestire e non

demonizzare, sottolinea Ruminantia, indicando l'esigenza di ingaggiare un dialogo con questi consumatori intermedi, piuttosto che incattivire il conflitto con vegani/vegetariani. Un dialogo, verrebbe anche da suggerire, che non scordi la consapevolezza dell'insostenibile impronta ecologica dell'allevamento di massa e le preoccupazioni sull'impatto sulla salute di una dieta sbilanciata.

Di qui nasce lo spazio per il meglio e per il meno. Ma anche per l'altro, se si accetta una logica di coesistenza pacifica dei cibi e delle fonti proteiche nelle diete.

Meglio

Escluse le regioni occupate da ghiacci e deserti, la metà restante della superficie di terre emerse non ricoperta da foreste o edificata è adibita a uso agricolo, di cui solo un quarto (23%) dedicato alle colture a destino

umano (Our World in Data). Dei 2,71 miliardi di tonnellate di cereali prodotti al mondo nel 2020, la principale tipologia di derrate prodotte e consumate al mondo, 1,15 tonnellate sono volte a sfamare direttamente gli esseri umani, 0,97 gli animali e 0,59 ad 'altri usi', come quelli sementieri o per la produzione di biocarburante (FAO, World Cereal Market). In un decennio, l'uso planetario dei cereali è cresciuto per meno del 10% come cibo mentre quello mangimistico per più del 20%, così che il feed è l'85% rispetto al food nel 2020, rispetto al 73% di dieci anni prima.

In un mondo (occidentale) che con la guerra in Ucraina è tornato a dibattere di scarsità di cibo, strida l'apparente paradosso di animali ingordi e uomo affamato, non solo sul piano della retorica, ma anche della razionalità. Meglio, pertanto, restituire senso logico al mondo del cibo ripristinando un sistema agrario che premia l'efficienza dei flussi di



biomassa ed energia in funzione del senso morale che la risorsa alimentare deve assumere in coerenza con obiettivi etici e climatico-ambientali.

I sistemi pastorali, che privilegiano l'allevamento al pascolo dei ruminanti, quelli silvopastorali con il bestiame che trova cibo e riparo nel bosco o agrozooforestali con gli animali integrati a coltivazioni erbacee e arboree rendendosi reciproco servizio di nutrimento e nutrienti, oltre che di contenimento delle avversità, hanno il merito di minimizzare la competizione food-feed valorizzando le risorse disponibili in loco, le terre non arabili o i materiali cellululosici inadatti al consumo umano. Si tratta dei cosiddetti sistemi 'low-input, low-output', con limitate esigenze in termini di fattori di produzione, a ridotta intensità tecnologica e con produzioni equilibrate, che sfidano l'idea di una modernità massimizzatrice, aprendo a una modernità che guardi alla sobrietà nell'uso delle risorse, all'erogazione simultanea di più beni e servizi e a un'effettiva circolarità di energia e biomassa che azzeri o marginalizzi rifiuti e inquinanti.

Come richiamato dal Focus Group PEI-AGRI sul Sustainable beef (la produzione sostenibile di carne bovina), i sistemi di produzione a base di erba che seguono una corretta gestione dell'allevamento offrono benefici alla società fornendo servizi ecosistemici e beni pubblici: contribuiscono a migliorare la biodiversità, a catturare il carbonio atmosferico, a sostenere il microbioma del suolo, a strutturare il paesaggio, a prevenire l'erosione e gli incendi boschivi. Questo si aggiunge al ruolo primario della zootecnia estensiva nel trasformare risorse non commestibili, quali l'erba, in alimenti ad alto valore nutrizionale, e al contributo economico nel mantenimento di aree rurali, con particolare riguardo per quelle interne. Un insieme di prestazioni spesso disconosciuto dai cittadini e anche

– più gravemente – dalle Istituzioni, che invece meriterebbe incentivazione e gratificazione per chi vi si dedica.

In Innovabiozoo (Liguria) e in Grace (Lazio) constatiamo come il pascolamento nell'allevamento grass-fed (a prevalente alimentazione d'erba di bovini, ovicaprini ed equini) eserciti una funzione di presidio ambientale che si unisce a quello climatico. Tra i servizi ecosistemici influenzati dal pascolo rigenerativo vanno infatti inclusi l'immagazzinamento del carbonio nel suolo, la creazione di fertilità biologica e la regolazione del regime idrico: è il frutto della strategia di rigenerazione ottenuta dalla turnazione razionale delle aree di pascolo permettendo agli animali di muoversi di volta in volta su appezzamenti diversi e concedendo periodi di riposo al terreno e alla vegetazione per garantirne la capacità di recupero.

Nel caso di Innovabiozoo il pascolo turnato è stato combinato con tecnologie di tracciabilità del bestiame che possono anche consentire di monitorare gli animali da remoto e di ottimizzare l'uso del suolo coniugando obiettivi ambientali e di economia aziendale. Sul fronte socio-economico e di sviluppo del territorio, nel progetto notiamo anche come la gestione estensiva in biologico e la conseguente qualificazione dei prodotti animali esercitata nel biodistretto della Val di Vara garantisca a questo territorio di rappresentare l'ultima isola di allevamento della Liguria a fronte della sua sostanziale scomparsa nel resto della regione. Si tratta di un quadro che non si replica con la stessa dinamica nel Lazio, dove la pur significativa presenza di aziende zootecniche biologiche non si traduce in una congrua proposta di carni certificate bio per i limiti di valorizzazione economica così come di riconoscimento della valenza qualitativa delle carni grass-fed. Un tema su cui Grace cerca di esplorare nuovi percorsi di qualificazione delle filiere a pascolo.

In entrambi i casi, la zootecnia estensiva si rivela strategica nella tutela degli habitat e della biodiversità naturale facendo emergere l'allevamento animale in chiave strumentale e non antagonista nei percorsi di sostenibilità. Al contempo, abbiamo anche registrato come questi sistemi possano rivelarsi vulnerabili alla crisi climatica, con pascoli ed erbai stressati dalla siccità e dalle temperature anomale della primavera-estate 2022 e con sensibile aggravio dei costi per gli allevatori in una congiuntura divenuta difficile per la guerra in Ucraina. Un'esposizione all'alea climatico-bellica meritevole di essere meglio spiegata a, e compresa da, cittadini e Istituzioni.

In SAI Marche, invece, l'inserimento di suini sotto il bosco ha permesso di fruire del tappeto di ghiande disponibile, con buoni accrescimenti ponderali e un miglioramento di diversi indicatori di qualità delle carni, come il Body Condition Score (BCS): si riduce la concorrenza sulla risorsa alimentare e si restituiscono prerogative etologiche agli animali oltre che organolettiche ai consumatori. La qualità di vita degli animali allevati, di concerto con il tipo di alimentazione, si riflette infatti abbastanza proporzionalmente sulla qualità dei prodotti che ne derivano, traducendo in gusto e salute l'investimento in benessere animale. È un po' il senso dell'approccio 'one health' sull'interazione tra uomo, animali e ambiente, che può valer la pena declinare italianamente anche in chiave di godimento culinario.

Meno

Prendiamo la biomassa, quella dei mammiferi ad esempio: l'uomo ne rappresenta un terzo (34%), i mammiferi selvatici il 4% (balene ed elefanti inclusi), mentre il restante 62% è dato dagli animali allevati (con l'esclusione del pollame e dell'acqua-



coltura, visto che ci concentriamo sui mammiferi). Il grosso di questo 62% è composto da bovini (35%) e suini (12%, in espansione), gran parte dei quali allevati in spazi ristretti, con cicli di vita ridotti, in condizioni sanitarie che favoriscono le zoonosi richiedendo trattamenti preventivi che possono anche originare resistenza agli antimicrobici nei trattamenti di medicina umana.

Su scala mondiale la domanda di carne è in crescita, e così la sua produzione, per quanto il consumo nei Paesi europei e nordamericani, dove è più alto quello pro-capite, sia in flessione più o meno accentuata. Alla fine degli anni '90 l'IFPRI (l'International Food Policy Research Institute) parlava di livestock revolution, quella crescita imponente del settore zootecnico trainata da una galoppante domanda frutto di innalzamento diffuso dei redditi delle classi medie nel Sud globale, della rapida urbanizzazione e dell'adozione di stili di vita occiden-

tali. Oggi tale aumento è in fase di rallentamento e molto orientato verso carni bianche (suini, pollame e acquacoltura) con una flessione della carne da ruminanti (FAO). Non è più un processo di emulazione dei modelli di consumo occidentali quanto un ricercato accesso a proteine nobili e conseguente ricerca di benessere. Su scala globale si rafforzano pertanto i sistemi zootecnici industriali che massimizzano e intensificano le produzioni, ponendo interrogativi di sostenibilità agli operatori del settore come alla società. E così aprendo anche a ipotesi distintive di sviluppo: l'Animal Task Force, che in Europa aggrega ricercatori e operatori del settore zootecnico, ha elaborato un'agenda strategica per la ricerca e l'innovazione della zootecnia europea, molto settoriale, ma che abbraccia anche ragionamenti sulle dinamiche complessive del sistema alimentare e sui suoi driver di sviluppo, fino a chiedersi come ci si possa adattare a una domanda diversificata,

meno concentrata e "possibilmente in quantità più piccole". Il tema – necessario, quanto ostico – è dunque quello del down-scaling: un meno che ha attirato la richiesta di revisione di taluni passaggi della strategia di ricerca da parte della rappresentanza agricola e zootecnica europea preoccupata degli impatti sulla sostenibilità del business. Un tumulto in sedicesimo rispetto a quanto avvenuto con le manifestazioni di trattori e bestiame per le strade olandesi quando il governo ha deciso di ridimensionare il numero di animali allevati per contenere le emissioni di gas serra e le infiltrazioni di nitrati nelle superficialissime falde acquifere.

Il meno è dunque tema strategico di confronto sui modelli di sviluppo: sviluppo della zootecnia, come dei sistemi agroalimentari, ma verrebbe da dire della società nel suo complesso in una prospettiva di moderazione che risulta sempre più indispensabile in relazione alla crisi climatico-ambien-

tale, così come in termini di giustizia sociale. Moderazione dei consumi e dell'impronta sul pianeta, così difficili da promuovere, così come da pretendere nel dibattito su temi divisivi.

È in questa chiave che va considerato l'impegno programmatico del biologico sul meno: meno animali per superficie (meno UBA/ettaro, in gergo tecnico, intendendo le Unità Bovine Adulte quale parametro in funzione della taglia degli animali allevati), meno spinta sugli accrescimenti ponderali per unità di tempo (per esempio quella che costringe i polli da carne a essere pronti per la macellazione intorno ai 40 giorni dalla nascita), farmacopea veterinaria ridotta a soli casi di urgenza e mai a spingere le rese, minore forzatura della performance allungando la longevità degli animali o il numero di lattazioni. Non si tratta di un mero presupposto da disciplinare di produzione perchè il biologico ragiona anche in chiave di sistema alimentare, puntando a un ridotto consumo di carne compensato dalla sua maggiore qualità e valore nutrizionale, e di sistema territoriale, promuovendo l'integrazione degli animali nel sistema silvopastorale, anche quale regolatore di equilibri naturali e della biodiversità.

Il consumatore attento al biologico ha spesso una spiccata attenzione salutistica e una vocazione a coniugare i temi nutrizionali con quelli ambientali. Quando non vegetariano, tende a essere – nel suo profilo medio di consumo – flexitariano. È dunque un meno costitutivo che mira alla salubrità degli alimenti e a una dieta che equilibri le esigenze fisiologiche con quelle del pianeta.

Il meno ha inoltre un portato culturale: quando il progetto GRACE cerca di stimolare la domanda di prodotti zootecnici frutto di allevamento al pascolo in aree Natura2000 lo fa uscendo da una logica di consumo di massa e guardando al potenziale del-

le filiere corte e locali così come della ristorazione collettiva, quali le mense scolastiche. Nel rispetto delle tabelle nutrizionali si vuole infatti stimolare l'adesione degli Enti Locali ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per gli Acquisti Pubblici Verdi di alimenti, volti a rifornirsi delle produzioni di animali al pascolo nel territorio circostante: mense che puntino alla qualità nutrizionale, organolettica e ambientale di quantitativi di carne da somministrare in un numero limitato di pasti scolastici al mese, investendo nella salute di bambini e ragazzi, oltre che nella loro educazione al corretto rapporto tra uomo, animali e ambiente.

È analoga la filosofia di "Eco in Pascoli" dove, in seno a un percorso agrozooforestale, l'introduzione di galline ovaiole in un frutteto di varietà locali da parte della Cooperativa Coraggio, alle porte di Roma, si iscrive in un'idea di diversificazione organizzativa dell'azienda che si rifletta in una diversificazione alimentare. Ne deriva che l'obiettivo non sia la massimizzazione della produzione, di uova come di frutta (o di ortaggi e seminativi coltivati a latere del dispositivo avicolo-arboreo), ma il loro valore nutrizionale e pedagogico. Il meno come scelta algebrica che somma dei più: più resilienza del sistema integrato, più varietà di referenze alimentari, più consapevolezza al consumo delle persone. Come quelle che accedono all'azienda Coraggio per acquisti in vendita diretta o per la fruizione degli eventi che organizza.

Il meno di "SAI Marche" è simile nelle intenzioni – qualità e sostenibilità a fondamento del reddito agricolo - ma diverso nelle forme. In un territorio fragilizzato dal terremoto si punta a contenere le distanze, i costi e le sofferenze. La soluzione dei macelli mobili, piccole unità di macellazione mobili nel territorio secondo un calendario che risponda alle esigenze degli allevatori, intende

rappresentare una soluzione resiliente che sopperisca alla limitatezza e alla difficile raggiungibilità dei macelli fissi, a maggior ragione con una viabilità parzialmente compromessa dal sisma. Meno strada da percorrere, meno esaurimento per l'animale, meno rilascio di fattori di stress nelle carni a compromettere l'investimento in qualità in fase di allevamento, meno soldi e tempo da spendere in trasporto. Entro certi termini, meno abbruttimento degli operatori che escono da una dinamica di somministrazione di morte a catena. Nell'insieme, questi meno rendono possibile un'inusuale innovazione di governance in tema di salute pubblica: "SAI Marche" gode infatti di un confronto costruttivo con i servizi veterinari locali aperti a rivedere più consuete procedure di ispezione veterinaria, avendo accertato che gli elementi di igiene e di benessere animale vengono tenuti in alta considerazione nell'approccio alla macellazione itinerante.

Altro

Su scala mondiale, la carne fornisce il 15% delle proteine e l'8% delle calorie della dieta planetaria, stando a uno studio OCSE sulle alternative proteiche alla carne, con profonde differenze tra Paesi e gruppi socioeconomici. La disponibilità di carne è massima nei paesi ad alto reddito, quelli occidentali, pari a un consumo stimato al 27% delle proteine disponibili, cui si somma un 28% ottenute da pesce, uova e prodotti caseari. Questo ruolo 'nobile', come detto per le proteine animali, è però sempre più messo in discussione e insidiato da altre fonti proteiche.

Le proteine alternative che mirano a sostituire gli alimenti tradizionali di origine zootecnica stanno infatti attraendo crescenti investimenti privati volti a nuove formulazioni di cibi che cercano di intercettare l'aumento di

domanda globale di proteine in forme compatibili con sostenibilità, etica e salute (World Economic Forum, 2019). Di pari passo, l'interesse dei media e della comunità scientifica.

Il 2016 fu proclamato come anno internazionale dei legumi, patrocinato congiuntamente da Turchia e Pakistan, con un fiorire di iniziative, progetti e ricette per un rilancio di produzione, commercio e consumo di granelle ricche in proteine vegetali per il consumo umano. Fagioli, ceci, piselli, lenticchie e soia, come anche legumi minori quali cicerchia, fava o lupino. In quell'anno erano ancora in rampa di lancio le start up di carne sintetica per le quali talune di queste matrici proteiche risultano utili materie prime, mentre erano già sul mercato alimenti trasformati – talvolta anche esageratamente – a base di legumi, inclusi quelli che evocano carne o prodotti caseari sotto forma di vegi-burger o yogurt vegetali, sfruttando piselli, soia o fagioli per dare consistenza e sapore simili agli alimenti di origine animale. Un fronte, quest'ultimo, che vede anche una battaglia nominalistica combattuta dall'industria zootecnica, ferocemente schierata contro quella che viene definita un'etichettatura mistificatoria sul meat- o milk-sounding. Una battaglia che ha recentemente visto la Food and Drug Administration degli USA aprire all'etichettatura di quelli che a tutti gli effetti potranno fregiarsi della dizione 'latte vegetali'.

L'altro è dunque un affollato condominio: legumi consumati tal quali; proteine vegetali destinate a trasformazione 'morbida' che non ne snatura genuinità e riconoscibilità; alimenti ultraprocescati oggetto di una lavorazione più profonda, puntando a rappresentare degli equivalenti della carne per sapore, tessitura o valore nutrizionale. Ma anche alghe, insetti - e loro farine - o 'carne coltivata' dove le proteine si ottengono a partire da cellule animali alimentate

in bioreattori da un mix di nutrienti: carne-lego da scomporre e rimontare. Non solo proteine plant-based, dunque, ma anche lab-based, con inevitabili implicazioni sul sistema cibo in termini di esigenze energetiche, cambio d'uso del suolo, sicurezza alimentare, condizioni di lavoro e rapporti di potere con nuovi protagonisti ad affacciarsi sul mercato degli alimenti, iniettandovi imponenti capitali (talvolta gli stessi dell'industria della carne con un vestito nuovo, come Tyson Group o Cargill che hanno quote azionarie in aziende quali Future meat technologies o Beyond Meat, e/o che accumulano brevetti sulle tecnologie per la produzione di carne artificiale, come denuncia IPES FOODS). Investimenti che, dopo il boom di qual-

che anno fa, quando anche Bill Gates finanziava aziende californiane come Impossible Foods o Beyond Meat, sembrano rincarare, con le azioni di quest'ultima calate dai quasi 200 dollari dell'inizio 2021 ai 18 dei primi di marzo 2023 con un crollo della capitalizzazione. Il tema del chi abita nel condominio, quale grancassa adotta, quali risorse impiega e per farne cosa non è infatti secondario.

È inoltre un condominio oggetto di crescente attenzione scientifica: Smart Protein, NextGenProteins, ProFuture, e Susinchain sono quattro progetti di ricerca che studiano e sviluppano le alternative proteiche, raggruppati in Horizon4Proteins, annunciato come la "collaborazione che aiuterà la transizione europea verso



sistemi alimentari più sostenibili e resilienti”.

Si tratta di progetti di ricerca sulle proteine alternative trainati da un mercato europeo che ha già raggiunto un valore di 3,6 miliardi di euro (rapporto di Smart Protein con dati di mercato Nielsen), crescendo del 49% in soli due anni e destinato a lievitare ulteriormente nel prossimo futuro. Per l'Italia, la stima di mercato per il 2020, sostanzialmente stabile, era di 425 milioni di euro di cui 231 milioni di lattini vegetali (soprattutto latte di soia - 87 - e riso - 46) e 111 milioni di euro in carni vegetali, di cui 98 di vegi-burger e vegi-nuggets. Gli yogurt vegetali, quasi esclusivamente di soia, si attestavano a 43 milioni, a 33 i gelati, mentre solo intorno ai 7 i formaggi plant-based.

Con qualche cautela, si può affermare che sul fronte di questi 'nuovi' alimenti sia in atto un cambiamento sociale e culturale che sta portando a modelli di consumo più consapevoli e responsabili, incentrati sulla riduzione dell'impatto ambientale e sulla promozione della sostenibilità sociale. La crescita del mercato espone al contempo a greenwashing e veganwashing, forme di marketing ingannevole che mirano a creare la percezione che i prodotti siano più rispettosi dell'ambiente. Si tratta di aspetti su cui il biologico può costituire un argine all'abuso promozionale, garantendo affidabili fondamentali di scopo, in quanto imperniato in pratiche di produzione sostenibili e certificate.

In tema di plant-based diets, il progetto europeo "Divinfood" mira a ripristinare dignità agricola e alimentare alle cosiddette colture neglette e sottoutilizzate (NUCs l'acronimo inglese), concentrando l'attenzione su cereali minori e leguminose. Analizzando il sistema alimentare e le preferenze di consumo, "Divinfood" ripercorre a ritroso l'organizzazione di filiera sperimentando forme di trasformazione alimentare dei NUCs,

testando forme agroecologiche di loro coltivazione ed esplorando modalità partecipate di selezione e miglioramento della genetica di queste piante nel quadro di Living Lab d'interazione tra diversi attori socioeconomici. FIRAB coordina il Living Lab italo-svizzero sul lupino, in collaborazione con il CREA (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura ed Economia Agraria) e FiBL (la Fondazione svizzera di ricerca sul biologico), ponendosi l'obiettivo di restituire spazio agronomico ed economico a questa coltura che negli anni '60 copriva in Italia quasi 40.000 ettari, ora ridottisi a poche migliaia. In un contesto che torna a prestare attenzione alle colture leguminose per la loro proprietà di fissare naturalmente l'azoto atmosferico, riducendo il fabbisogno di costosi e climalteranti fertilizzanti chimici azotati, e per le loro caratteristiche nutrizionali e dietetiche, il lupino si propone quale fonte alimentare a contenuto proteico analogo e superiore alla soia (intorno al 37%) e ricca di proprietà nutraceutiche, adatto a

diabetici, ipercolesterolici e celiaci. È facilmente digeribile, grazie alle fibre in esso contenute che contribuiscono anche alla regolarità intestinale, e ha un apprezzabile contenuto in grassi di ottima qualità, oltre che di vitamine (soprattutto folati, niacina, B6 e beta carotene) e minerali (zinco, ferro, calcio, potassio, manganese).

Su questa coltura abbiamo avviato l'interlocuzione con aziende del sistema alimentare, in primis quelle impegnate nella trasformazione e commercializzazione di alimenti biologici e con una collaborazione più concreta con EcorNaturaSì sul fronte della valutazione pre-marketing di prodotti a base di lupino, con le quali intendiamo esplorare percorsi di lavorazione della granella volti a ottenere alimenti simili ai prodotti caseari, come yogurt e formaggi a base di lupino, hummus o prodotti da forno che valorizzino la farina di questo legume. Al contempo, abbracciamo le esperienze di quei territori che intorno alla coltura mantengono e rielaborano l'eredità culturale congiuntamente a quella ge-



netica, alimentando la conservazione on-farm delle risorse genetiche locali (come per il lupino ‘dolce di Maremma’ o quello ‘bianco di Recanati’) e usi alimentari tradizionali e innovativi.

È un esempio di come si punti a rilanciare alimenti proteici vegetali guardando alla coniugazione tra nuove forme di valorizzazione alimentare e una rinnovata centralità delle leguminose nell’organizzazione del sistema agrario così come nella dieta.

Meglio, Meno, Altro

È chiaro come il dibattito in corso su zootecnia, proteine alternative, salute e sostenibilità faccia parte di un confronto pubblico necessario a disegnare – o comunque prevedere - il destino del futuro sistema alimentare. Al contempo, urge attenzione rispetto a tutte le torsioni di quella che è stata definita la ‘politica delle proteine’.

Utile pertanto fondare i ragionamenti a partire da una banale evidenza: non esiste un gap proteico globale,

a maggior ragione nel nostro sistema alimentare. Ne deriva che l’ossessione per le proteine che popola la copertura mediatica (e talvolta scientifica), oltre a quella del marketing, richiede affermazioni meno semplicistiche su carne e suoi sostituti e metriche capaci di leggere le vicende agricole e nutrizionali in chiavi più complesse e rispondenti a una ‘economia di salute’.

Se dunque le proteine occupano un posto tra pari nell’alimentazione, né il primo né l’unico, si può ridimensionare la foga con cui l’industria zootecnica rivendica la sua centralità di vivandiere proteico. Un ridimensionamento che può portare con sé una radicale messa in discussione dei tre pilastri dell’approccio industriale al cibo, le cui distorsioni possono essere lette tramite il caleidoscopio dell’industria zootecnica: massa, macronutrienti (carboidrati, grassi e proteine) e uniformità.

Diverse sono le perorazioni e le esperienze volte a costruire sistemi alimentari e nutrizionali alternativi e una bussola per guidarci al ribalta-

mento dell’approccio industriale al cibo la può fornire Italo Calvino, totalmente al di là delle sue intenzioni. Nelle sue Lezioni americane, in cui intendeva tracciare proposte per il nuovo Millennio, incompiute perché raggiunto dalla morte prima del loro completamento, invitava a guardare a sei valori fondanti: leggerezza, rapidità, esattezza, visibilità, molteplicità e coerenza. Questi valori sono applicabili in toto e contestualmente al sistema alimentare: leggerezza dell’impronta climatico-ambientale; rapidità della trasformazione agroecologica; esattezza della destinazione alimentare della produzione agricola (senza sprechi e disvalori); visibilità – e protagonismo - dei produttori di cibo; molteplicità delle pratiche; coerenza delle politiche agricole con gli obiettivi di giustizia sociale ed ecologica.

Meglio, meno e altro diventano così percorsi attuativi delle sei proposte di ispirazione calviniana, guardando al cibo nella sua interezza e non come contenitore di una parte che pretende di essere il tutto.



Giovani e agricoltura

Un approfondimento sulle aziende pugliesi

Francesco Borrelli, *Istat* - Chiara Gnesi, *Istat* - Pietro Nurzia, *Istat* -



I dati raccolti dall'Istat con il 7° Censimento Generale dell'Agricoltura descrivono in maniera dettagliata ed approfondita l'universo delle aziende agricole italiane. La rilevazione censuaria, l'ultima a carattere decennale, ha raccolto informazioni in relazione a tutti i principali aspetti caratterizzanti il settore agricolo e zootecnico italiano, restituendo un quadro dettagliato riguardante dati anagrafici, strutturali, sulla localizzazione dei terreni, la produzione standard, le superfici, i capi di bestiame, il profilo del conduttore, la forza lavoro dedicata, una serie di comportamenti connessi alla gestione dell'azienda, all'innovazione, alla digitalizzazione,

I punti di vista espressi sono quelli degli autori e non riflettono necessariamente le opinioni ufficiali dell'Istituto Nazionale di Statistica - Istat.

alla multifunzionalità e agli effetti della pandemia.

Il quadro generale evidenzia, rispetto ai dieci anni precedenti, una significativa riduzione del numero delle aziende agricole, associata a una contrazione della Superficie Agricola Utilizzata (SAU) molto più lieve, a testimonianza di come, anche nell'agricoltura italiana, sia in atto un importante processo di concentrazione dell'imprenditoria agricola. Con riferimento al profilo del soggetto che di fatto si occupa della gestione aziendale, si osserva un'importante riduzione del numero di aziende agricole con capi azienda giovani (circa 80 mila in meno rispetto, pari a un calo del 43,8%) anche superiore rispetto a quello registrato dalle aziende agricole nel complesso (-30,1%). Nel Nord e nel Centro del Paese il calo è stato sensibilmente inferiore rispetto al Mezzogiorno (35,6% contro 48,9%).

Ma, nonostante l'importante ri-

duzione numerica, l'istantanea delle aziende agricole restituita del Censimento 2020 rivela aziende agricole più grandi e professionalizzate, che stanno intraprendendo un processo di modernizzazione e maggiormente inclini ad associarsi. Inoltre, sono aziende perlopiù multifunzionali, che dedicano maggiore attenzione alla fase di commercializzazione dei prodotti (anche attraverso la vendita diretta) e ai sistemi di produzione sostenibili, come il biologico. La maggiore propensione a digitalizzare e ad innovare risulta essere strettamente legata alla tipologia di azienda agricola e alle caratteristiche del conduttore. Modelli statistici, infatti, hanno rivelato che le aziende più «moderne» sono società di capitali o di enti pubblici, sono grandi e allevano avicoli, sono multifunzionali e sono localizzate al Nord. Tra le caratteristiche del conduttore, oltre al titolo di studio, un carattere che risulta particolarmente

te significativo è proprio l'età: i capi azienda giovani sono quelli che hanno una maggiore propensione sia ad utilizzare attrezzature informatiche, sia ad effettuare investimenti volti ad innovare tecniche o fasi della produzione. I giovani quindi si pongono alla guida del processo di modernizzazione del settore agricolo, promuovendo innovazione, multifunzionalità, pratiche sostenibili e utilizzo di attrezzature informatiche e digitali.

Nell'ambito del panorama agricolo italiano, la Puglia è la regione con il più alto numero di aziende agricole e zootecniche attive: si tratta di circa 191 mila aziende, pari al 16,9% del totale, che utilizzano una superficie agricola che è la più estesa sul territorio, dopo quella della Sicilia (1,280 milioni di ettari). Rispetto al totale delle aziende giovani italiane, è la seconda regione in Italia, con un'incidenza relativa pari al 12,3% (per la Sicilia è il 12,8%). La Superficie Agricola condotta dai giovani (9,2%) è la più alta del Mezzogiorno, e la terza in Italia dopo la Sardegna (15,3%) e la Sicilia (12,4). Guardando alla composizione regionale, si osserva che nonostante la dimensione delle aziende pugliesi sia inferiore rispetto ai valori nazionali, le aziende giovani si caratterizzano per una dimensione in termini di superficie agricola utilizzata media molto più elevata: quella dei giovani (13,6 ettari per azienda) è oltre il doppio di quella delle aziende non giovani (6,2 ettari per azienda).

Nonostante a livello regionale il valore economico della produzione delle aziende pugliesi sia inferiore rispetto ai valori nazionali, le aziende giovani della regione si caratterizzano per una produttività molto più elevata, oltre il doppio di quella delle aziende non giovani.

L'incidenza delle aziende multifunzionali, ovvero quelle che praticano altre attività remunerative connesse a quelle agricole e/o zootecniche, è tra le giovani è quasi tre volte di quella

che si registra tra le aziende non giovani. Inoltre, anche la tipologia delle altre attività connesse praticate dalle aziende agricole è diversa a seconda dell'età del conduttore: attività di agriturismo, fattoria didattica e agricoltura sociale si riscontrano più frequentemente nelle aziende giovani, al contrario artigianato e produzione di energia rinnovabile che si concentrano tra le non giovani.

Sul fronte della modernizzazione i giovani si pongono alla guida del processo che sta investendo le aziende agricole pugliesi. A livello regionale la digitalizzazione è ancora poco diffusa tra le aziende agricole pugliesi: l'incidenza, pari al 5,5%, è inferiore alla media nazionale (15,8%). Tuttavia, tra i giovani pugliesi, l'utilizzo di attrezzature informatiche sale al 14,6%, incidenza tre volte più elevata rispetto ai non giovani, e si concentra nelle attività di contabilità e gestione delle coltivazioni. Sul tema degli investimenti volti ad innovare tecniche e/o fasi della produzione, appena il 4,7% delle aziende agricole pugliesi ha dichiarato di averli realizzati nel triennio 2018-20, incidenza ben al di sotto della media nazionale, pari al 11%. Tra i giovani conduttori agricoli, però, l'incidenza degli investimenti innovativi è oltre il doppio rispetto ai non giovani e si concentra in ambiti meno tradizionali, come la meccanizzazione e la semina, e che presuppongono una riorganizzazione aziendale

e delle risorse umane, tra cui vendita, marketing, organizzazione aziendale e gestione dei rifiuti.

Le aziende effettuano investimenti anche rivolti alla sostenibilità, in termini di coltivazione e allevamento con metodi biologici certificati, che – anche in questo caso – si sta diffondendo in Puglia grazie i giovani. L'incidenza di questa pratica tra le aziende giovani è pari al 11,3%, oltre il doppio di quella riscontrata tra le aziende non giovani (4,6).

Quasi due aziende giovani su tre sono rivolte al mercato piuttosto che all'autoconsumo: il 64,3% commercializza i propri prodotti rivolgendosi al mercato, contro il 44,5% che si registra nelle aziende non giovani. Inoltre, i giovani tendono a fare rete: il 41% si appartiene ad organizzazioni, o si associa ad altre imprese.

Il tratto distintivo delle aziende condotte da giovani è il profilo del capo azienda, che è mediamente istruito e specializzato in materia agrarie: due su tre hanno conseguito il diploma di scuola media superiore e quasi uno su cinque è laureato. È inoltre aggiornato, oltre un capo azienda su tre ha frequentato, negli ultimi tre anni, un corso di formazione agricola.

In Puglia come nel resto del paese quindi, sono i giovani l'elemento strategico centrale nel processo di trasformazione del settore agricolo, rivolto alla modernizzazione, efficienza e sostenibilità dei processi produttivi.



Biodistretti

Innovazione sociale per la transizione ecologica

Famiano Crucianelli, *Presidente Fondazione Bio-distretto della Via Amerina e delle Forre ETS*
 Andrea Ferrante, *Coordinatore Schola Campesina Aps*



Ibiodistretti hanno avuto una lunga incubazione e hanno avuto diverse declinazioni nel corso del tempo. Pur nelle loro diversità vi è un comune filo logico, ovvero la necessità di un salto di qualità dello sviluppo rurale e il bisogno di collegare la riconversione delle aziende alla trasformazione dei territori coinvolgendo attori pubblici e privati. Il ‘biologico’, quindi non come riserva delle buone intenzioni, o come angolo di consumatori privilegiati, ma come leva per aprire un varco nel più generale modello di produzione e di consumo. Il “biologico” non come nicchia pulita di un territorio degradato, ma come strumento per tutelare l’integrità ambientale del territorio e la sua biodiversità. Così alle origini. Nel corso del

tempo è cresciuta la consapevolezza che i Biodistretti debbono caratterizzarsi come opportunità per cambiare l’insieme dell’economia del territorio, come un progetto in grado di cogliere tutte le relazioni economiche e sociali fra le diverse attività produttive e l’organizzazione dei servizi nel territorio. In questo senso il biodistretto più che un paradigma immobile è un campo di sperimentazione che sfugge agli schemi tradizionali e riflette la diversità, la ricchezza, i saperi, i poteri e le contraddizioni dei territori, può aprire nuove frontiere e alimentare la stessa democrazia.

Sostenibilità ambientale, innovazione tecnologica e agricoltura biologica, energie rinnovabili e comunità energetiche, economia circolare e

cultura della ‘manutenzione’, bioarchitettura e organizzazione dei centri abitati, emissioni zero e turismo sostenibile sono tutte idee e progetti che hanno una sola ratio, si nutrono della partecipazione consapevole dei cittadini e del protagonismo degli enti locali. Il biodistretto non è quindi un espediente organizzativo, uno strumento utile per realizzare questo o quel progetto, bensì il principio attivo di una strategia che contribuisce a rifondare e rigenerare un’altra idea di economia, di società e di democrazia a partire dai territori e nei territori.

Gli enti locali e i biodistretti debbono avere i poteri e le risorse per il controllo di alcune attività che hanno un impatto diretto sulla sostenibilità del territorio. L’uso dell’acqua e dei

fitofarmaci, l'industria estrattiva e il ciclo dei rifiuti, l'impatto sul territorio dell'agricoltura e del manifatturiero, la produzione di energia sono attività fondamentali che decidono della qualità e del destino di un territorio e sulle quali è fondamentale anche il governo, il protagonismo degli enti locali e degli stessi Biodistretti. Gli istituti scolastici possono e debbono essere uno dei luoghi, se non il luogo fondamentale nel quale sviluppare ed alimentare una nuova cultura sul valore e la centralità dell'ambiente sul rapporto stretto fra stili di vita, salute dei cittadini e natura. L'uso dei prodotti biologici nelle mense scolastiche è certo utile per meglio tutelare la salute e la crescita dei giovani, per sostenere le produzioni agricole di qualità locali, ma anche e forse soprattutto perché possono essere un laboratorio formativo che bene evidenzia il nesso fra alimentazione, salute e protezione dell'ambiente. L'educazione, come ripete Slow Food, è imprescindibile per capire il significato profondo e complesso del cibo che deve essere "buono, pulito e giusto", non un privilegio, ma un diritto.

Infine deve essere sottolineata la relazione speciale che i Biodistretti possono favorire con i centri di ricerca e con le università. Una nuova idea dell'agricoltura, parte da un nuovo approccio nel riconoscimento dei diversi saperi, a partire da quello contadino. L'agroecologia si fonda sul dialogo dei saperi e sul rafforzamento dell'autonomia dell'agricoltore, questo significa rivoluzionare il sistema dei saperi facendo convivere i sistemi informali con quelli formali, rivedere i sistemi di formazione e praticare la ricerca partecipata. Solo in questo modo possiamo determinare una rivoluzione più che una riforma del sistema di produzione agricola, ispirata dai principi dell'agro – ecologica. L'aumento delle risorse destinate alla ricerca partecipativa è quindi essenziale, ma non può essere solo un pro-

blema quantitativo. Una vera innovazione, non subordinata ad una logica di riproduzione del sistema, non al servizio di grandi centri di potere economico-finanziario deve quindi anzitutto coinvolgere quei soggetti che rappresentano l'urgenza di un'economia e di una società sostenibile.

Il Biodistretto deve essere collocato su una linea di confine che tiene insieme produttori, cittadini e istituzioni, e da questa posizione sviluppa progetti, conflitti e cultura utili alla difesa e alla valorizzazione dei beni comuni. In questo contesto il Biodistretto è il naturale interlocutore di una ricerca, di una attività di formazione e di educazione che supera la frammentazione dell'insegnamento tradizionale e nel confronto con le comunità e con il sapere diffuso sperimenta nuovi percorsi di innovazione e conoscenza.

I Biodistretti, anche se in modo talvolta contraddittorio, sono entrati nella Politica e lo testimoniano i diversi riconoscimenti istituzionali locali, nazionali ed europei. La Regione Lazio ha approvato una legge di sviluppo dei Biodistretti (L.R. n.11/2019, Disposizioni per la disciplina e la promozione dei biodistretti), analogamente in diverse altre regioni sono state adottate normative

per i biodistretti, nella legge sulle produzioni biologiche (9 Marzo 2022, Disposizioni per la tutela, lo sviluppo e la competitività della produzione agricola, agroalimentare e dell'acquacoltura con metodo biologico) vi è un intero articolo sui biodistretti. La Commissione Europea ha inserito lo sviluppo dei Biodistretti nel Piano d'Azione Europeo per il biologico ed ogni anno ne premiano uno.

Il biodistretto non è un corpo separato dalla politica e dalle istituzioni, la sua strategia avrebbe «piedi di argilla» se l'affermazione dei biodistretti non significasse anche contaminazione e coinvolgimento della politica, delle sue forme organizzate e delle stesse istituzioni. Autonomia dalla politica e confronto, dialogo e conflitto con le istituzioni sono capitoli diversi dello stesso testo, tutti essenziali, perché i Biodistretti sfuggano al rischio della dipendenza tossica dalle istituzioni o della testimonianza ideologica che nulla cambia.

I Biodistretti sono quindi l'essenziale e concreto elemento di un progetto di cambiamento. Non una formula organizzativa, bensì lo strumento fondamentale per una rigenerazione radicale dell'economia, del nostro vivere sociale e della qualità del nostro ambiente.



Ogm

Nuovi acronimi, vecchie minacce

Eleonora Serrati, Ispettrice fitosanitaria in Regione Liguria



Nei prossimi mesi dovremo vigilare attentamente sulle adozioni normative comunitarie in ambito agricolo.

Come nei più scadenti blockbuster di fantascienza, per la serie “A volte ritornano...”, ecco riaffiorare mai sopiti incubi biotecnologici e ripresentarsi le lobby agrotech che attendono solo l’occasione propizia per fare breccia, tentare di sdoganare la coltivazione in pieno campo di organismi geneticamente modificati e presentarsi all’incasso, spinte da colossali investimenti e azionisti cui rendere conto. Si rifanno il look, si ammantano di nuove doti salvifiche (ricorda niente?) ma

soprattutto iniettano enormi quantità di soldi e sguinzagliano migliaia di lobbisti in quel di Bruxelles per cercare di oliare il meccanismo, con le spalle coperte da altisonanti riconoscimenti accademici... Ma i granelli di sabbia non mancano. La petizione europea #IchooseGmofree ha raccolto le firme di 420.000 di cittadini europei che dicono a gran voce NO alla deregolamentazione dell’impiego di questi organismi in pieno campo, che l’agrotech sta cercando di ottenere nel tentativo di aggirare gli ostacoli giuridici per la coltivazione, la tracciabilità e l’etichettatura di questi organismi. In pratica, un panorama a stelle e strisce.

La precisa scelta italiana di non avallare l’adozione di queste introduzioni ha contribuito a rafforzare la qualità e l’immagine dell’agroalimentare italiano nel mondo, come riferimento di gusto e genuinità unici e apprezzati proprio per le caratteristiche dei prodotti e dell’impronta inconfondibile (e invidiata) dell’italian touch.

Oggi non è possibile mettere a rischio questo inestimabile patrimonio di cultura e di salute per pensare di accontentare l’insaziabile fame dei giganti sementieri e agroindustriali, sempre alla spasmodica ricerca di nuovi mercati su cui piazzare i loro

prodotti, mettendo a grave rischio l'intera filiera nazionale.

La sentenza della Corte di Giustizia Europea del 25 luglio 2018 ha chiarito che anche le tecniche di editing del genoma di più recente introduzione, i cosiddetti NBT o TEA in Italia, danno luogo alla costituzione di varietà che sono a tutti gli effetti OGM.

La Direttiva 2001/18/CE continua a essere il riferimento della normativa di settore e impone valutazione del rischio e ferrea tracciabilità delle produzioni transgeniche. Non si vede come possa essere sufficiente un cambio di definizione per liberalizzare i medesimi tipi di prodotti, frutto dello stesso approccio che ha condotto al fallimento de facto dei sistemi alimentari agroindustriali, alla mercé di future, eccedenze e mercato invece che asserviti alle necessità di alimentazione e salute dei cittadini.

Mentre le politiche europee si stanno orientando verso una maggiore sostenibilità agroambientale, con la riduzione progressiva dell'impiego di fitofarmaci e l'ampliamento delle superfici coltivate in agricoltura biologica attraverso la Farm to Fork Strategy promossa nell'ambito del Green Deal europeo, le industrie agrochimiche tentano un ultimo affondo per sdoganare prodotti sintetici, sui quali è d'obbligo far prevalere il principio di precauzione.

Appena varata una normativa nazionale a supporto del settore dell'agricoltura biologica con investimenti pubblici per la ricerca in questo ambito, non si può rischiare di compromettere il panorama economico e produttivo italiano con decisioni in direzione opposta, verso un modello di agricoltura industriale usa e getta brevettata. Ammantata di scienza da laboratorio, essa cerca di rimuovere e ignorare le ricadute ambientali, socio-economiche e le esternalità negative, negativissime, che potrebbe provocare, ponendo inoltre l'annoso

quesito bioetico, se sia lecito fare tutto ciò che tecnicamente sarebbe possibile fare. O non bisognerebbe piuttosto porre dei limiti, come è giusto fare quando si educano gli individui a un senso di realtà, un po' come l'algoritica propone di farlo con l'intelligenza artificiale?

I tempi in agricoltura sono lunghi e lenti e le scorciatoie, le forzature eccessive, pongono ai sistemi delle pressioni dalle ricadute e esiti non solo incerti, ma anche prevedibilmente

dannosi. Strumenti come la selezione massale, la tutela e la salvaguardia del materiale genetico originario, la coevoluzione varietale sono gli orizzonti verso cui indirizzarsi e muovere per la promozione di un vero sviluppo sostenibile, che sfrutti i meccanismi agroecologici che da millenni garantiscono e favoriscono il sostentamento delle generazioni umane e della vita su questo pianeta. La questione è l'urgenza di creare e mantenere filiere agroindustriali sostenibili ambientalmente.



mente e vantaggiose per ogni attore è ineludibile, mentre queste proposte producono uno sbilanciamento squilibratissimo verso il segmento di produzione di input agrotecnologici, assorbendo risorse e creando danni ambientali enormi e probabilmente irreversibili.

Il Coordinamento Italia Libera da OGM, di cui VAS con una trentina di altre associazioni ambientaliste, di produttori e consumatori, è da sempre colonna portante, lo ha chiarito: L'Italia deve restare un paese libero da ogm e i consumatori devono poter contare su una reale libertà di scelta e su un'informazione ed etichettatura trasparenti.

Invece si apprende che, oltre alle attese decisioni a Bruxelles nel merito, due proposte di legge potrebbero approdare in Parlamento entro il prossimo autunno. Esse incassano l'assist del CREA e di Assobiotech, spudoratamente alleate nel perseguire l'interesse di una presunta scienza, ormai conclamata ostaggio degli interessi economici, di proprietà intellettuale e industriali delle corporation che finanziano la ricerca in maniera preponderante, invece che del pubblico e dei cittadini. Un modello di sviluppo

che dietro la bandiera dell'efficienza e del modernismo, cela (nemmeno troppo) vecchie minacce al bene e alle risorse comuni, la cui affermazione costituisce un pericolo grave e concreto per la libertà e il futuro degli agricoltori e dei consumatori.

Le proposte depositate dal Presidente della IX Commissione permanente (Industria, commercio, turismo, agricoltura e produzione agroalimentare) Senatore Luca De Carlo e dal Segretario della XIII COMMISSIONE (AGRICOLTURA) alla Camera Raffaele Nevi partono infatti da un presupposto errato, quello che i prodotti ottenuti mediante cisgenesi, siano assimilabili a varietà derivate da mutazioni naturali o selezione tradizionale.

Come se queste biotecnologie non provocassero centinaia di mutazioni fuori bersaglio: diversi lavori scientifici dimostrano che l'editing del genoma – in modo diverso rispetto alle mutazioni che avvengono in natura – può infatti generare molteplici cambiamenti del DNA oltre alla mutazione desiderata: mutazioni off target, delezioni ed inserzioni così come riarrangiamenti non desiderati del DNA, cromotrips (frammenta-

zione di un cromosoma o di una sua regione) e inserzioni di DNA esogene non sono l'eccezione, ma la regola delle NGT. Il problema, denunciato da più parti, è che gli effetti fuori bersaglio ad oggi non vengono studiati né cercati con rigore scientifico in nome della tanto proclamata precisione del metodo e per la fretta di brevettare i prodotti o i processi di creazione di questi nuovi OGM. Permangono quindi lacune conoscitive enormi sui reali rischi e minacce legati ai nuovi OGM per la biodiversità selvatica, gli ecosistemi e la salute. Ci troviamo di fronte a una politica che risponde alle pressioni dell'agroindustria, accettando una scienza che rinuncia al rigore e al metodo, saltando passaggi doverosi per aprire all'industria nuovi spazi di profitto attraverso brevetti e privative.

Occorre invece un nuovo umanesimo agricolo: il vivente non può essere trattato alla stregua di una merce qualsiasi perché presenta specificità che non ne consentono un'industrializzazione "perfetta".

L'affermazione della Sovranità Alimentare, tanto sbandierata e ricompresa anche nella nuova denominazione del Ministero dell'Agricoltura, possa proprio per questi passaggi cruciali.



Progetto Fusilli

Franco La Torre, project manager RPR SPA, coordinatore Roma Fusilli Living Lab

Roma è una città molto estesa e a bassa densità abitativa: solo 2,87 milioni di abitanti su 1.287,36 km².

Per farsi un'idea, Roma può contenere altre 9 grandi città italiane:

È tra le capitali più verdi d'Europa: una classifica esatta non si può stilare, perché i parametri, di volta in volta utilizzati, cambiano ma, sicuramente, è il più grande comune agricolo dell'UE: oltre il 65% del suo territorio è costituito da riserve naturali, parchi, ville e, per la metà, aree agricole. 26.098 ettari di queste sono di proprietà pubblica.

A conferma di ciò, nel suo territorio operano 2.656 aziende agricole, di queste 744 effettuano vendita diretta, con un incremento significativo negli ultimi 20 anni. Molte sono cooperative di giovani agricoltori. Il settore primario cittadino è in profonda metamorfosi e in crescita: +40,3% di aziende agricole e +12,1% di superficie dedicata.

Le reti del cibo sono in costante aumento: filiera corta, mercati contadini, 55 gruppi di acquisto solidale, 127 mercati alimentari comunali, 33 mercati contadini, applicazioni per acquisto e consegna a domicilio.

Fin dagli anni '70 Roma ha una peculiare presenza, capillare e organizzata di movimenti della società civile e comitati locali impegnati su temi sociali, economici e ambientali.

Un tratto che contraddistingue Roma per le iniziative di cittadinanza attiva. Gruppi di azione, comitati, associazioni di quartiere, orti urbani di



comunità (per un totale di 3200 lotti) e iniziative spontanee, che promuovono interventi di recupero di aree abbandonate, di salvaguardia di aree "cuscinetto" per evitare il consumo di suolo, di valorizzazione del suolo pubblico e di azioni che impattano sulla filiera agroalimentare.

Roma è un laboratorio di pratiche di innovazione sociale: decine di esperienze in città e nell'Area Metropolitana e migliaia le persone coinvolte.

Un ampio processo di partecipazione ha promosso la rete Orti in Comune, che svolge tuttora un ruolo di dialogo con l'Amministrazione, e ha

portato nel 2015 all'approvazione del Regolamento per gli Orti Urbani Comunitari. Nel 2021, la rete ha contribuito alla definizione della Delibera per migliorare il Regolamento; ancora una volta, si è trattato di un processo promosso dal basso.

A luglio 2020 il Comitato Promotore, composto da più di 50 associazioni, centri di ricerca, docenti, organizzazioni, amministratori, cittadini, presenta alla città e all'Amministrazione di Roma Capitale la proposta per la Food Policy di Roma, il risultato di un lungo confronto, così riassunto dai promotori:



La proposta di una Food Policy per Roma nasce dalla volontà di mettere a sistema l'operato di persone e realtà attive in diversi ambiti, dal mondo della ricerca universitaria a quello dell'attivismo ambientale.

Soggetti che, in questi anni, hanno realizzato studi, ricerche e attività di sensibilizzazione intorno al tema dell'agricoltura e del cibo. Le analisi si sono concentrate sull'agricoltura urbana, la multifunzionalità, le filiere corte, il rapporto tra produzione e consumo alimentare.

Argomenti che suscitano oggi una crescente attenzione in ambito accademico e istituzionale, ma soprattutto tra la società civile (di recente anche attraverso le manifestazioni giovanili del movimento Fridays for Future), il settore privato e i consumatori. Questo documento vuol essere una sintesi dei molti percorsi avviati in questi

anni: dal lavoro della Rete dei ricercatori sull'agricoltura urbana e periurbana alle attività svolte nell'ambito del progetto europeo Eating City2, dalle inchieste e mappature svolte da ricercatori indipendenti e soggetti del mondo associativo fino alle attività della Rete Italiana Politiche Locali del Cibo.

L'obiettivo è offrire ai decisori politici una fotografia del sistema agroalimentare romano, con le sue potenzialità e criticità, nonché alcuni spunti per impostare il lavoro di organizzazione della Food Policy per la capitale.

A coronamento dell'azione di pressione esercitata sull'Amministrazione comunale, il 27 aprile 2021, l'Assemblea Capitolina approva all'unanimità la Delibera sulla Food Policy.

Nel frattempo, dal gennaio 2021 Roma Capitale e Risorse per Roma stanno attuando FUSILLI, un progetto finanziato dalla Commissione europea, che supporta 12 città partner nella costruzione di un piano alimentare urbano che promuova la transizione verso sistemi alimentari sani, sostenibili, sicuri, inclusivi, equi ed efficienti.

Appare subito evidente che FUSILLI può diventare lo strumento ideale per accompagnare il percorso di attuazione della Delibera e favorire il processo di partecipazione attiva, per il pieno coinvolgimento di tutti i portatori d'interesse, oltre a fornire uno scambio continuo di saperi e di pratiche coi 34 partner europei: città, università, centri di ricerca, organizzazioni pubbliche e private.

FUSILLI ha creato o migliorato in ogni città un laboratorio – "Living Lab" – partecipativo, un "ecosistema dell'innovazione" che coinvolge tutti gli attori del sistema alimentare a livello locale, compresi i responsabili istituzionali.

Nel caso di Roma, ha facilitato il lavoro per la costituzione del Consiglio del Cibo, strumento previsto dalla Food Policy e dalla Delibera, accompagnando i 7 Tavoli di lavoro, il cuore e la mente del "Living Lab", nella definizione degli obiettivi, dei contenuti specifici e delle regole, necessarie all'obiettivo di definire e attuare politiche e programmi alimentari urbani all'altezza delle sfide della sostenibilità ambientale, sociale, economica e culturale.

Nel suo percorso di valorizzazione di questo straordinario patrimonio, a Ottobre 2022 si è svolta la Conferenza Cittadina sull'Agricoltura di Roma Capitale.

FUSILLI attraverso i Living Labs realizza azioni concrete e promuove politiche innovative che incidono in tutte le fasi della filiera alimentare: produzione e trasformazione, distribuzione e logistica, consumo, perdi-



ta di cibo e spreco e governance. Il tutto in linea con le quattro priorità politiche FOOD 2030 dell'Unione Europea:

- ✓ Nutrizione per diete sostenibili e sane
- ✓ Sistemi alimentari intelligenti per il clima e sostenibili dal punto di vista ambientale
- ✓ Circolarità e sistemi alimentari efficienti sotto il profilo delle risorse
- ✓ Innovazione e responsabilizzazione della comunità

FUSILLI valorizza le iniziative locali in corso, con l'obiettivo di sviluppare un catalogo di buone pratiche e di condividerle sia tra i 12 Living Lab sia con altre iniziative e progetti simili.

In sostanza, supporta azione volte a:

1. garantire l'accesso alle risorse primarie per la produzione agricola, in primis la terra, l'acqua e l'agro-biodiversità, al fine di promuovere la nascita di nuove imprese agricole, nel rispetto delle pari opportunità;
2. promuovere l'agricoltura sostenibile orientando azioni di intervento verso il sostegno all'agricoltura biologica e all'agroecologia, escludendo l'utilizzo di ogni tipo di pesticida;
3. promuovere le diverse tipologie di filiera corta (farmer's market, gruppi di acquisto solidale, community-supported agriculture e aziende agricole che effettuano la vendita diretta) e la presenza degli agricoltori diretti all'interno dei mercati rionali;
4. agire sui rapporti città-campagna favorendo l'approvvigionamento di prossimità; promuovere le specificità territoriali legate al cibo e al territorio, rafforzando sistemi di

etichettatura territoriale quali Denominazione di Origine Comunale (De.C.O.) o Municipale (D.O.M.), sperimentando sistemi di tracciabilità 7 della filiera in collaborazione con Agrocamera (già Azienda Romana Mercati) e in sinergia con il Centro Agroalimentare Roma (C.A.R.);

5. promuovere le specificità territoriali legate al cibo e al territorio, rafforzando sistemi di etichettatura territoriale quali Denominazione di Origine Comunale (De.C.O.) o Municipale (D.O.M.), sperimentando sistemi di tracciabilità 7 della filiera in collaborazione con Agrocamera (già Azienda Romana Mercati) e in sinergia con il Centro Agroalimentare Roma (C.A.R.);

6. ridurre drasticamente gli sprechi alimentari in tutte le fasi della filiera, sia con un'opera di prevenzione, sia attraverso il sostegno alle ini-



ziative di recupero e la redistribuzione delle eccedenze, in modo da favorire l'accesso al cibo da parte delle fasce sociali più deboli;

7. promuovere tutte le forme di multifunzionalità, in particolare nei contesti urbani e periurbani, sia quelle a maggiore valenza sociale (inserimento persone svantaggiate, “dopo di noi”, agricoltura terapeutica, agri-nido), sia quelle a maggiore valenza economica come l'agriturismo;

8. promuovere un maggiore livello di consapevolezza dei cittadini rispetto alle questioni del cibo dell'agricoltura e del territorio attraverso un piano di educazione alimentare e ambientale che parta dalle scuole, dal sistema delle aree protette e dalla rete degli orti urbani;

9. contrastare il consumo di suolo e affrontare altri fenomeni di degrado della terra (impermeabilizzazione, dissesto, erosione, compattamento, perdita di sostanza organica, salinizzazione e desertificazione); riconoscere la funzione degli agroecosistemi come elementi centrali delle infrastrutture verdi e quantificare i servizi forniti dal sistema agricolo, favorendo l'integrazione di questi valori nei processi di pianificazione e gestione del territorio e del paesaggio.

10. riconoscere la funzione degli

agroecosistemi come elementi centrali delle infrastrutture verdi e quantificare i servizi forniti dal sistema agricolo, favorendo l'integrazione di questi valori nei processi di pianificazione e gestione del territorio e del paesaggio.

11. incentivare la formazione di una coscienza alimentare che consenta ai bambini e ai giovani, ma anche alle loro famiglie, di contestualizzare il rapporto con il cibo in un ambito globale, che metta in relazione i cittadini romani con il territorio circostante e le sue tradizioni, nonché con altre zone del mondo e popolazioni lontane che, tramite i cibi di cui si nutrono, rendono evidente l'unicità delle risorse naturali e la comune re-

sponsabilità nel loro uso;

12. sostenere forme progettuali di live-marketing di vicinato, introducendo uno spazio dedicato nel Portale di Roma Capitale dove commercianti e clienti, a seguito di registrazione, possano interagire quotidianamente e addivenire ad un accordo utile allo smaltimento delle merci alimentari non utilizzabili nei giorni successivi, ad un prezzo equo, vantaggioso e garantito.

FUSILLI, nel supporto all'attuazione della Food Policy, si è concentrato nell'attività dei 7 Tavoli di Lavoro del Consiglio del Cibo. Attualmente questi coinvolgono oltre 250 portatori d'interesse, in rappresentanza dell'intera filiera agroalimentare: più di 5.000 persone. Si sono riuniti con frequenza costante, elaborando proposte concrete e il Regolamento per il Consiglio del Cibo di Roma Capitale, approvato il 13 aprile di quest'anno dall'Assemblea Capitolina come Delibera 68/2023.

In conclusione, la lezione più importante di questi anni e di questo straordinario percorso è che la cittadinanza attiva ha un ruolo chiave nel confronto con l'Amministrazione: perché un processo decisionale aperto e inclusivo valorizza trasparenza, responsabilità, partecipazione e capacità di risposta ai bisogni delle persone.



Alimentarsi tutti, alimentarsi meglio

La sfida dell'agricoltura contadina

Antonio Onorati, *Associazione Rurale Italiana*

<https://www.assorurale.it/>

“L'agricoltura si colloca in un tema cruciale, come il cambio climatico e la sicurezza alimentare, la sostenibilità”.

Lo afferma il presidente della Repubblica, Sergio Mattarella.¹

Un'agricoltura sicuramente formante che però non contribuisce a garantire un diritto fondamentale come quello di avere accesso ad una quantità di cibo sano, nutriente e che rispetti le preferenze individuali. In Italia le persone a rischio di povertà alimentare sono il 22,3% dell'intera popolazione, un tasso che varia a livello regionale dal 14,6% dell'Umbria, al 29,6% dell'Abruzzo, al 18,7% della Toscana, con elevati livelli di disuguaglianze soprattutto per quanto riguarda ortaggi, carne e pesce², dati questi allarmanti e riferiti al periodo precedente la pandemia. Sicuramente c'è stato un peggioramento durante la pandemia, e le cose non vanno meglio in tempi più recenti.

I prezzi al consumo, ad aprile 2023, rispetto all'anno precedente, hanno subito un aumento del 8,3% anche se il prezzo dei prodotti alimentari lavorati è aumentato “solo” del 14,7% e quello dei prodotti alimentari non lavorati del 8,4%. L'impatto si fa visibile quando si confronta l'andamento dei consumi alimentari.

1) <https://www.ansa.it/amp/sito/notizie/politica/2023/05/02/mattarella-a-cesena-visita-la-fiera-macfrut-e-la-biblioteca-malatestiana-7e832259-100c-44f2-bb9c-2be292fdb74.html>)

2) <https://www.unipi.it/index.php/news/item/22936-indagine-sulla-poverta-alimentare-in-italia>

A marzo 2023, le vendite al dettaglio dei beni alimentari avevano avuto un aumento del 7,7% in valore ma erano diminuiti del 4,9% in volume³.

Segnale questo delle difficoltà di una fetta importante delle famiglie ad avere un accesso stabile e facile ad un'alimentazione adeguata. Esistono differenze nelle “abitudini alimentari” tra gli strati sociali in cui è segmentato il nostro paese, abitudini che però sono anche la fotografia delle disuguaglianze. Per il 38% dei dirigenti e gli imprenditori, la cena è il pasto principale della giornata, per i disoccupati in cerca di prima occupazione solo per il 17,6% la cena è il pasto principale, perché quello più importante resta il pranzo, così come per chi ha perso il lavoro ed è alla ricerca di una nuova occupazione. Oltre 82% dei dirigenti e degli imprenditori mangiano frutta e verdura almeno una volta al giorno (2020), mentre – in un confronto tra i dati del 2020 e quelli del 2021 – solo il 73,8% dei disoccupati in cerca di occupazione ne mangia, in diminuzione di 3 punti percentuali rispetto all'anno precedente. Non va meglio per i disoccupati in cerca di una nuova occupazione che da un anno all'altro hanno perso più di 2 punti percentuali, solo il 74,6% di loro mangia frutta e verdura almeno una volta al giorno. Ma le differenze continuano.

I dirigenti e gli imprenditori mangiano abitualmente più pesce, i disoccupati in cerca di lavoro più uova, più carne di maiale, più carne bianca con una dieta evidentemente legata ai

3) Su dati ISTAT

prezzi più bassi di questi alimenti.⁴

Si dirà che disoccupati e chi è alla ricerca di una prima occupazione rappresentano una quota minima della nostra popolazione.

Certo ma abbiamo l'impressione che la povertà alimentare si stia estendendo anche agli occupati più stabili. Possiamo usare come riferimento l'andamento della parte più garantita degli occupati, quelli che hanno la fortuna di essere protetti da un contratto nazionale di lavoro, circa 5,5 milioni di lavoratori dipendenti (marzo 2023- ISTAT).

Confrontando i dati, con base al 2015, gli aumenti – quando ci sono stati - sono stati a dir poco ridicoli superando a malapena il 2%. Nessuna possibilità, quindi, di inseguire l'inflazione, in particolare di inseguire l'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari.

Se confrontiamo la percentuale di famiglie per decimi di reddito, fino al primo decile, il reddito familiare medio è – secondo i dati ISTAT - di poco più di 13.000€, quello oltre il nono decile è di circa 332.000€, cioè 25 volte quello delle famiglie più povere. E stiamo parlando di dati generali che nascondono le condizioni di chi non gode sicuramente di un reddito familiare stabile di almeno 1000 euro al mese.

Questa condizione ha un impatto più grave su anziani e bambini.

Si ripercuote sicuramente sul loro diritto al cibo ma anche sul loro diritto alla salute ed all'educazione.

Ci si può chiedere se le difficoltà

4) Su dati ISTAT. Tabelle nostra elaborazione

tà per un rispetto pieno del diritto al cibo di una parte del paese siano dovute all'ingordigia degli agricoltori che pretendono prezzi esosi per i loro prodotti, aumentando così a dismisura il loro reddito a discapito del resto degli altri abitanti del paese.

Guardando alcuni dati, come l'aumento dei prezzi pagati ai produttori nel 2022, si nota che questi sono effettivamente aumentati – rispetto all'anno precedente – di circa il 19%.

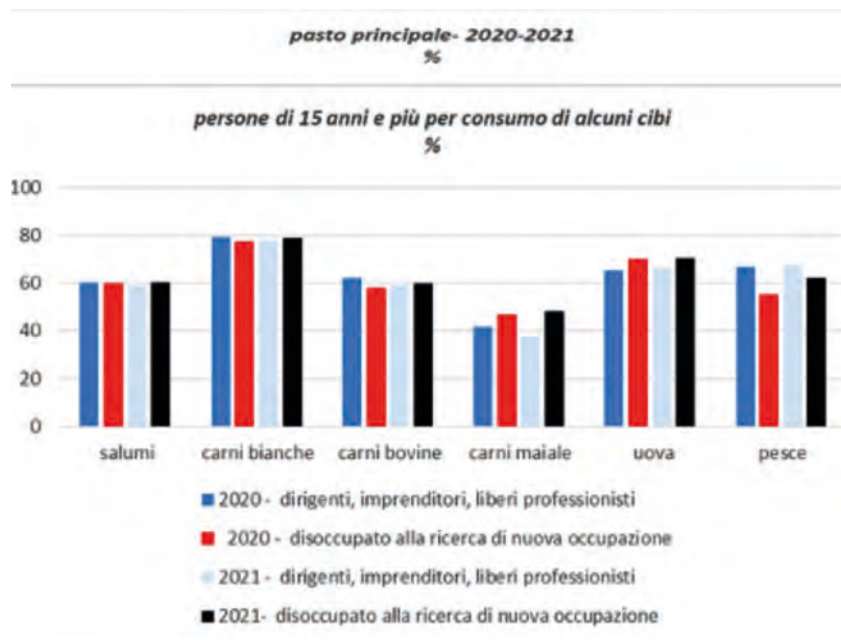
Ma, i prezzi di tutto quello che serve per produrre o allevare animali sono, nello stesso periodo aumentati di circa il 24%, con un divario abituale tra la crescita dei prezzi dei prodotti agricoli e quella dei prodotti necessari alla produzione.

È evidente allora che il nostro sistema agricolo nazionale – omaggiato in continuo dalla narrazione corrente per essere il cuore del made in Italy, per essere “buono perché italiano” e via decantando - è, in realtà, fragile e dipendente da molti fattori esterni che lo condizionano.

Ha subito una potente battuta d'arresto al seguito delle speculazioni finanziarie nel mercato dei futures del gas o delle materie prime agricole, così come in quello dei concimi che si è trascinato dietro quello di altri prodotti chimici per l'agricoltura.

Malgrado ci sia stato nel 2022 un aumento del trasferimento di denari pubblici verso il settore agricolo (+ 2% rispetto all'anno precedente), interventi importanti delle politiche pubbliche per combattere l'inflazione, niente è riuscito a ridurre il peso sul processo inflattivo dell'aumento dei prezzi dei prodotti alimentari pagati dai consumatori.

Certo è che solo qualche agricoltore si è arricchito (in particolare quelli che hanno beneficiato di un accresciuto sostegno finanziario pubblico che – come è noto – è distribuito



in modo ingiusto ed ineguale tra le aziende agricole, tra i settori agricoli e tra le regioni italiane⁵) mentre la stragrande maggioranza dell'agricoltura convenzionale – quella che segue il modello di agricoltura industriale - ha dovuto fronteggiare il divario crescente tra costi e ricavi, impantanati in una crisi che è strutturale e che, in tutta evidenza è incapace di rispondere positivamente a una delle sue ripetute promesse: quella di fornire un cibo buono ed a prezzi abbordabili per l'insieme della popolazione.

Certo gli agricoltori non possono ritenersi responsabili dell'incapacità del livello dei salari di progredire allo stesso passo dell'inflazione, ne possono affrontare la stratificazione sociale del nostro paese dove c'è una permanente crescita del divario tra gli ultimi ed i primi nella distribuzione della ricchezza e del potere d'acquisto. Riconoscendo la diversità dei modelli agricoli che contraddistinguono la nostra agricoltura, resta provato che le aziende che non sono vittime della dittatura dell'indebitamento necessario alla crescita costante de-

5) Vedi dati della DGAGRI - EU e del Parlamento europeo, vari anni.

gli investimenti aziendali (macchine, infrastrutture, digitalizzazione, input per la produzione) hanno condizioni migliori per contenere i costi di produzioni. In effetti l'agricoltura contadina, le aziende di piccola e media dimensione che vivono grazie all'intensità di lavoro dei conduttori, meno dipendenti dalle forniture esterne all'azienda, sparse su tutto il territorio nazionale, che resistono anche in territori giudicati “difficili” per l'agricoltura (cinghiali permettendo) hanno strutturalmente migliori condizioni per fornire prodotti freschi ai mercati urbani.

Queste aziende - se non dovessero affrontare la concorrenza sleale delle aziende agricole foraggiate dai soldi pubblici che attraverso la riduzione del compenso alla forza lavoro dipendente sono “concorrenziali” – potrebbero fornire questi prodotti, possibilmente provenienti da coltivazioni ed allevamenti agro ecologici a prezzi più contenuti, specialmente nella vendita diretta fuori del circuito della GDO.

A vantaggio della sicurezza alimentare anche della parte più povera del paese.

La mensa scolastica per la salute e l'ambiente

Claudia Paltrinieri, *Presidente FOODINSIDER*

Fino a qualche anno fa la nostra attenzione era rivolta al mangiare sano, al ristabilire l'equilibrio dei nutrienti, bilanciare la dieta, privilegiare cibi salutari. Oggi l'attenzione si sposta verso l'alimentazione sostenibile: uno stile alimentare a basso impatto ambientale, che non produce inquinamento e contribuisce a preservare la fertilità del suolo. I dati relativi alle minacce del climate change rendono questa attenzione una priorità per cercare di contrastare e mitigare gli effetti del clima sul nostro Pianeta. Un obiettivo che non è solo una scelta individuale, ma deve abbracciare la collettività, fare massa critica, per incidere sul sistema alimentare nel suo complesso al fine di ridurre in maniera significativa l'emissione di CO2 nell'atmosfera.

La mensa scolastica, con più di 2 milioni di pasti al giorno, può rappresentare quella massa critica in grado di influenzare il sistema alimentare. Foodinsider, Osservatorio che da 8 anni fotografa e traccia l'evoluzione della mensa scolastica, sta lavorando per mettere in evidenza le realtà che meglio interpretano il servizio di ristorazione come strumento di politica ambientale, oltre che sociale ed economica. Questo avviene con il risultato dell'indagine annuale dei menù scolastici, il rating, che utilizza un sistema a punti in grado di premiare le proposte alimentari più in linea con le raccomandazioni dell'OMS e con la normativa che regola la mensa a basso impatto ambientale.

Dalle recenti indagini emerge che la ristorazione scolastica italiana ha subito un brusco declino della qualità



a causa del Covid, ma, dallo scorso anno, ha ripreso un percorso di miglioramento. E' il dato che si rileva con l'indagine del 7° rating di Foodinsider (anno scolastico 2021/22) dove si sono registrati molti miglioramenti nei menù scolastici. Il 42% del panel analizzato, rappresentativo del 30% circa delle mense italiane, ha infatti aumentato il punteggio all'interno della classifica. Un dato significativo che va associato alla predisposizione delle nuove gare d'appalto che hanno applicato la legge dei Criteri Ambientali Minimi in vigore dall'agosto del 2020. I Criteri Ambientali Minimi (detti CAM) sono un decreto che disciplina le nuove gare d'appalto delle mense scolastiche regolando l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura, alla produzione, al consumo, fino al post consumo, in chiave sostenibile.

Nel 2022 un buon numero di Comuni ha ripreso a fare gare d'appalto che si erano bloccate con il Covid.

L'effetto dei CAM si è visto sulla qualità ed equilibrio dei menù che si è tradotto in un incremento del punteggio all'interno della classifica di Foodinsider: Roma (+ 42 punti), Bergamo (+31), Lecce (+26), Bolzano (+24), Firenze (+15).

Prima del Covid c'erano poche eccellenze che rispondevano all'applicazione di una visione di alcuni Amministratori illuminati. Poche best practice che spiccavano in un mare di menù a base di cibi processati con hamburger, bastoncini, crocchette, prosciutto, pizza, accompagnati da pasta in bianco e budini o yogurt. Menù che si distinguevano per una netta dominanza della carne, soprattutto rossa, e l'assenza quasi totale di legumi se non con occasionali contorni, mai come principale fonte proteica del pasto. Piatti 'standard' senza alcuna attinenza alla cultura gastronomica del territorio e nessun legame con i produttori locali. Ovunque



si trovavano menù uniformi, senza identità culturale, da nord a sud Italia.

La metamorfosi dei menù scolastici, guidata dalla legge, rende i menù più equilibrati, sani e a minor impatto ambientale riducendo, prima di tutto, le carni rosse, come richiede anche l'OMS che le classifica nel gruppo 2 degli alimenti potenzialmente cancerogeni, ed eliminando i cibi processati come le carni conservate, tonno in scatola, bastoncini, ecc.. Aumentano le fonti proteiche a base di legumi che acquistano dignità di secondi piatti con polpette o polpettoni di legumi, cecine, ma anche piatti unici. Si riducono le monoporzioni in plastica come budini, yogurt o dessert confezionati e tornano le stoviglie lavabili. Aumentano anche i prodotti freschi locali di origine biologica, a km0 e/o a filiera corta, e si inseriscono ricette che rispondono alla tradizione gastronomica locale. Si struttura una nuova mensa che è sempre più connessa con il territorio da cui prende risorse e restituisce ricchezza e lo fa nel rispetto dell'ambiente diventando un volano di sviluppo in chiave green.

C'è anche un'altra novità importante che emerge dall'indagine di quest'anno, l'8° rating: una maggiore attenzione allo spreco che si realizza a partire dal monitoraggio delle eccedenze e degli scarti in mensa. Non lo fanno ancora tutti in maniera si-

stematica, anche se è richiesto dalla legge e dal decalogo antispreco del Ministero della Salute, ma molti Comuni si sono attrezzati per strutturare il monitoraggio in maniera efficiente. Alcune Amministrazioni monitorano quotidianamente gli scarti, anche con il supporto delle commissioni mensa, altre con strumenti informatici come nel caso di Sesto Fiorentino che ha dotato il personale di un tablet con una applicazione su cui si registrano gli scarti e le eccedenze così da avere in tempo reale i dati di tutte le scuole. A Trento invece utilizzano un'applicazione si chiama Bringthefood <https://bringfood.org/>, che ha lo scopo di misurare e gestire la donazione e il recupero delle eccedenze che vengono poi indirizzate al Banco Alimentare del Trentino Alto Adige. Sempre in ottica di economia circolare a Jesi sono state acquistate compostiere nelle quali vengono riversati gli scarti delle verdure del centro cottura. Il compost che ne deriva viene destinato a nutrire gli orti sociali gestiti dagli anziani e le nuove piantumazioni di specie selvatiche all'interno di una riserva presente nel territorio Jesino.

Non scompaiono le mense mediocri, ma contrastano in maniera più evidente con quelle realtà che hanno avviato un percorso di miglioramento che va sempre più nella direzione della qualità. Si tratta di due modelli

di mensa che rispondono a obiettivi diversi. Ci sono Comuni che affidano alla ristorazione scolastica l'obiettivo di saziare la fame dei bambini e ci sono Amministrazioni che rendono questo servizio uno strumento per nutrire la salute e la comunità. La mensa che sazia apparentemente è meno cara, ma in realtà costa tanto in termini di salute e ambiente; la mensa che nutre guarda al futuro delle nuove generazioni, sostiene l'economia del territorio, salvaguarda l'ambiente creando coesione sociale.

Con l'applicazione dei CAM è in atto una riconversione della mensa scolastica che produce un valore che andrebbe quantificato in termini di economia, salute, benessere, sostenibilità e consenso politico. Su questi indicatori andrebbe costruito un sistema premiante in grado di supportare il costo d'investimento che stanno sostenendo i Comuni in questo processo di riconversione della mensa scolastica.

Si tratta di una grande opportunità di cambiamento che può abbracciare più di 2 milioni di pasti al giorno, tanti ne conta la mensa scolastica, un numero importante capace di plasmare il sistema alimentare in chiave sostenibile riducendone l'impatto sul clima che è l'obiettivo principale che va perseguito con urgenza.

Consumi di carne e fonti di proteine, in Italia e nel mondo

Dai dati alle parole...

Catherine Leclercq

Centro Alimenti e Nutrizione, Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria (CREA-AN)

Si suggerisce spesso di passare dalle parole ai fatti.

Talvolta ci si scorda del passaggio precedente... dai dati alle parole!

La tematica dei consumi di carne e delle fonti di proteine è oggetto di un dibattito vivacissimo, in particolare quando si parla dell'opportunità o meno di ridurre il consumo di carne per sostituirla con altre fonti proteiche. Gli interessi in gioco sono molteplici e contrastanti tra di loro: nutrizionali, ambientali, economici, sociali, di benessere animale, di biodiversità, di paesaggio, di legame con il territorio, di tradizione gastronomica...

Una caratteristica dei dibattiti sulla carne è l'insufficiente uso di dati portati a supporto delle varie tesi. Inoltre, le posizioni sono spesso

ridotte ad un'opposizione tra pro o contro carne, senza precisare l'ambito del quale si parla.

Sappiamo che i dati possono essere manipolati, mal interpretati e che portano spesso in sé tanta incertezza ma hanno un vantaggio enorme. Se una persona esprime un parere sui consumi di carne citando dati, la platea potrà sempre verificare l'esattezza del dato e della sua interpretazione. Senza dati, la platea si trova ad accettare o meno il parere espresso semplicemente in base all'autorevolezza percepita o alle capacità comunicative di chi si è espresso.

Talvolta il dibattito sui consumi di carne non entra neanche nel merito della questione. Si fanno processi alle intenzioni, il che polarizza la discussione senza procedere nella ricer-

ca di soluzioni. Chi sostiene l'importanza di ridurre il consumo di carne per motivi ecologici viene semplicemente tacciato di criminalizzare o demonizzare la carne. Se un produttore di carne, di soia o di nuove fonti di proteine vanta le qualità nutrizionali del proprio prodotto, si tende a mettere in evidenza i suoi evidenti conflitti di interesse senza cercare dati per fare un confronto obiettivo tra i vari prodotti.

Oltre ad usare i dati, è indispensabile citare l'ambito al quale ci si riferisce. Dire che i consumi di carne sono troppo elevati non ha senso se non si precisa da che punto di vista, in che zona del mondo e per quale fascia di popolazione.

Fra le varie questioni, vogliamo svolgere alcune considerazioni sulla carne dal punto di vista nutrizionale stretto e cioè della sua capacità a coprire i fabbisogni di nutrienti. Questo punto di vista andrebbe poi completato con quello di altri aspetti della salute trattati in un recente documento della FAO (<https://www.fao.org/3/cc3912en/cc3912en.pdf>), quali l'aumento del rischio di malattie cardiovascolari e tumorali in particolare per quanto riguarda la carne rossa.

Analizzare la problematica della carne dal punto di vista nutrizionale vuol dire cercare dati circa I) il contenuto di proteine e di altri nutrienti essenziali che caratterizzano la carne (ferro, zinco, vitamina B12) nei vari tipi di carne e nelle sue alternative, II) i fabbisogni dei vari gruppi di popolazione per questi nutrienti, III)

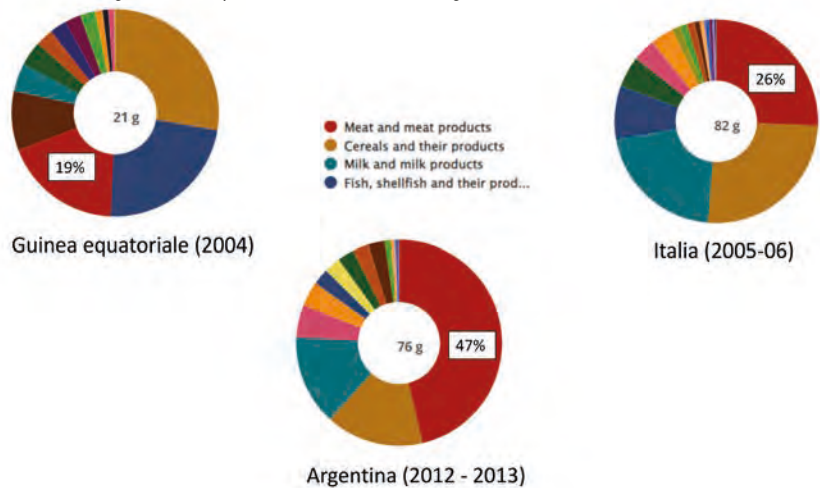


le eventuali situazioni di carenza per questi nutrienti, IV) i livelli attuali di consumo di carne e V) la fattibilità della sostituzione della carne con fonti alternative di questi nutrienti.

Per quanto riguarda il contenuto di nutrienti esistono tabelle di composizione. Le tabelle italiane sono disponibili sul sito del CREA (<https://www.crea.gov.it/en/-/tabella-di-composizione-degli-alimenti>). La rete INFOODS (International Network of Food Data System) raccoglie invece le tabelle disponibili in tutto il mondo (<https://www.fao.org/infoods/infoods/en/>). Abbiamo quindi a disposizione i contenuti di proteine e di altri nutrienti in alimenti tipici come alcune varietà di legumi particolari consumati in America latina, alcuni piccoli pesci consumati in Africa, etc. Un aspetto importante da considerare è che varia anche la qualità delle proteine da un alimento all'altro.

La FAO ha sviluppato indici che permettono di valutare la digeribilità delle proteine contenute in un alimento e la loro composizione in aminoacidi essenziali (<https://www.fao.org/3/CA2487EN/ca2487en.pdf>).

Titolo della figura: Fonti di proteine in rilevate in tre indagini sui consumi alimentari a livello individuale



Sono dati particolarmente importanti per la scelta di alimenti da introdurre al momento dello svezzamento dei lattanti. Per il ferro va considerata la biodisponibilità. Infatti quello contenuto nella carne e nel pesce (il ferro eme) aumenta la biodisponibilità del ferro degli alimenti vegetali consumati nello stesso pasto.

Esistono varie fonti di dati sui consumi di carne e di altre fonti di proteine. Una fonte preziosa è quella delle indagini di consumo individua-

li, che permettono di fornire stime in gruppi di età e sesso con bisogni più alti come il ferro per le adolescenti. La piattaforma FAO/WHO GIFT mette gratuitamente a disposizione questi dati lì dove disponibili, sotto forma di indicatori di uso molto facile per i decisori: <https://www.fao.org/gift-individual-food-consumption/en/>.

Combinando i dati di composizione degli alimenti con i dati di consumo si ottengono i livelli di assunzione dei nutrienti e anche il contributo dei vari alimenti a quest'assunzione. Dalla figura ottenuta sulla piattaforma FAO/WHO GIFT si vede come la carne può contribuire al 19% delle proteine in un Paese africano come la Guinea Equatoriale, al 26% in Italia e al 47% in Argentina.

I livelli di assunzione vanno confrontati con i fabbisogni della popolazione. In Italia si chiamano LARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana, <https://sinu.it/larn/>). Nei LARN si vede che l'apporto proteico nella dieta dei bambini deve essere molto elevato (1,32 g per chilo di peso corporeo al giorno contro 0,9 g negli adulti). Si vede anche che i fabbisogni di ferro delle adolescenti e delle donne adulte in età fertile sono



elevatissimi (18 g al giorno contro 9 g nei maschi), per via delle perdite mestruali.

Lì dove i livelli di assunzione non permettono di coprire i fabbisogni appaiono situazioni di carenza. I regimi alimentari dei Paesi a basso reddito costituiti principalmente da cereali o tuberi portano a situazioni di carenza severa molto diffuse per le proteine, il ferro e lo zinco (<https://www.fao.org/3/cc3912en/cc3912en.pdf>).

Queste carenze sono molto meno severe e meno diffuse in Italia (<https://sinu.it/larn/>) così come negli altri Paesi ad alto reddito.

Le linee guida per una sana alimentazione sono documenti di consenso che promuovono modelli alimentari adatti alla situazione di ogni Paese, considerando tutti gli aspetti della salute.

Quelle disponibili a livello mondiale sono raccolte sul sito della FAO (<https://www.fao.org/nutrition/nutrition-education/food-dietary-guidelines/en/>).

Quelle italiane sono disponibili sul sito del CREA <https://www.crea.gov.it/en/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>. L'Italia è tra i primi Paesi che ha iniziato a promuovere modelli alimentari non solo sani ma anche sostenibili dal punto di vista sociale, ambientale ed economico.

Tra le altre tematiche, le linee guida italiane analizzate affrontano anche la fattibilità di una riduzione dei consumi di carne che permetta comunque la copertura dei fabbisogni in proteine, ferro, zinco e vit B12. Così, per coprire i loro fabbisogni molto elevati di ferro, si suggerisce di non escludere del tutto la carne e il pesce per le adolescenti e per le donne in età fertile.

Un'esperienza molto concreta e che permetterà una riduzione su vasta scala dei consumi di carne è quella delle mense scolastiche. Sono stati sviluppati menù per le scuole elementari che coprono i fabbisogni nutrizionali dei bambini usando solo alimenti che

fanno parte della tradizione alimentare italiana e con un apporto ridotto di carne.

Con questo tipo di menù si ottiene una riduzione del 40% delle emissioni di gas ad effetto serra <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fnut.2022.854049/full>).

La tendenza nei Paesi europei è quella di una riduzione dei consumi. In Cina invece, l'aumento del tenore di vita porta ad una richiesta di carne sempre maggiore che rischia di avere un effetto devastante sull'ambiente a livello globale <https://www.nature.com/articles/s41893-021-00784-6>

Per coprire i fabbisogni di proteine di miliardi di persone senza sviluppare ulteriormente gli allevamenti industriali con tutte le loro esternalità negative, il ricorso a fonti proteiche alternative a minor impatto ambientale è necessario e urgente. Ha senso prenderle tutte in considerazione, dalla tradizionale combinazione di legumi e cereali ai novel-food a base di insetti, alghe, carne coltivata... Non bisogna però dare per scontato niente e fare scelte sulla base di dati. Il sostegno allo sviluppo di fonti proteiche alternative non impedirà di sostenere il consumo di carne da allevamenti ad elevata sostenibilità come quelli agro-silvo-pastorali. In Italia si potrebbe andare verso un ridotto consumo di carne ma di miglior qualità, così come è successo per il vino.

In conclusione, per partecipare in maniera utile al dibattito circa l'opportunità di sostituire, almeno in parte, la carne con altre fonti di proteine è indispensabile fare uso della grande mole di dati disponibili. Solo l'analisi delle varie implicazioni di tale riduzione, considerate prima separatamente e poi tutte insieme, può permettere di fare scelte politiche sensate avendo a cuore la salute in senso lato, quella degli individui, delle società e del pianeta come luogo di vita.



Ristorazione collettiva

Modello partecipato di costruzione di futuro

Alba Pietromarchi, *FIRAB* e Paola Trionfi, *AIAB*

La ristorazione collettiva, nelle sue differenti opzioni, scolastica, sociosanitaria e aziendale, è un'opportunità alimentare trasversale nella società. Negli anni, la sua funzione principale di fornire una sana e corretta alimentazione e di applicare un modello alimentare guida, si è arricchita di nuovi valori e significati, in parallelo al cambiamento della società. La legislazione e le recenti traversie legate alla pandemia di Covid, nell'evidenziare la fragilità dell'attuale sistema alimentare e l'impoverimento progressivo di ampie classi sociali, ne hanno riconosciuto la funzione di strumento di contrasto alla povertà alimentare e anche di promozione e orientamento del mercato verso produzioni sostenibili e a basso impatto ambientale, capaci di combattere il cambiamento climatico e promuovere biodiversità e sostenibilità.

Il necessario cambiamento del regime alimentare verso uno di minor impatto, arricchito da una robusta componente vegetale anche nella varietà dell'offerta proteica (legumi, frutta secca e semi), in linea con le proposte della fondazione Lancet per garantire cibo a tutta la popolazione mondiale, trova nella ristorazione collettiva opportunità di valorizzazione, diffusione e acquisizione di consapevolezza.

Il supporto orientativo e legislativo che sottende tali cambiamenti spazia dall'Agenda 2030, sottoscritta nel 2015 da oltre il 90% dei Paesi mondiali, alle indicazioni del Green Deal che auspica un'Europa climaticamente neutra per il 2050, con le Strategie Biodiversità e Farm to Fork che pre-



Uno dei tavoli di lavoro del word café a Corciano con i facilitatori FIRAB e tutti i protagonisti (Commissioni mensa, aziende, servizi ristorazione, amministratori, AIAB, Università)

vedono, oltre ad altri obiettivi, il raggiungimento del 25% della SAU UE condotta a biologico entro il 2030.

In campo nazionale, il DM 65 del 10 marzo 2020 (CAM), cogente dal successivo agosto, obbliga attraverso l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi per gli Acquisti Pubblici Verdi volti a servizi quali le mense l'adozione di quantitativi inderogabili di derrate alimentari provenienti da agricoltura biologica. Anche i menù, con differenti caratteristiche, a seconda dei settori e delle fasce d'età, sono orientati alla varietà e alla stagionalità, andando così a definire un modello nutrizionale più sano, meno impattante, biodiverso e sostenibile.

In termini di numeri, l'intero settore della ristorazione collettiva muove circa 6,5 miliardi di euro di fatturato, di cui nel 2022, secondo le rilevazioni

di Oricon, quella in appalto (mense e sociosanitaria) conta per €3,6 miliardi. La pandemia prima e il conflitto in Ucraina dopo hanno determinato un calo del 10,9% sul fatturato pre-Covid (2019) e dell'11,5% in termini di volumi di vendita (nel 2022 sono stati erogati 759,2 milioni di pasti). Impiega circa 95mila addetti, di cui il settore scolastico occupa circa il 41% del totale. In prevalenza, l'occupazione è costituita da donne, nella fascia di età tra 35 e 49 anni.

Di tempo ne è passato prima che si venisse a formare la consapevolezza sociale della necessità di una sponda legislativa che orientasse verso la sostenibilità gli acquisti della PA, ostacolati ancora oggi dalla facile accessibilità ed economicità delle piattaforme internazionali.

AIAB e FIRAB, da decenni pro-

muovono l'inserimento di prodotti biologici nella ristorazione collettiva, ben consapevoli del valore intrinseco del cibo bio e dei molteplici e irrinunciabili ruoli svolti dai produttori di medie e piccole dimensioni in difesa e tutela del territorio.

È in quest'ottica che abbiamo costruito il progetto GOBIO (PSR Umbria 2014-2020, Mis. 16) per una proposta innovativa partecipata alla gestione delle mense, promossa insieme ai Produttori umbri bio, alla Ricerca (Università degli Studi di Perugia e FIRAB), all'associazionismo (tra cui AIAB), alle Amministrazioni e alle famiglie. Il progetto GOBIO si pone come incubatore di processi proattivi che favoriscono l'aggregazione tra produttori, territorio e comunità locali. Quale facilitatore di innovazione organizzativa, produttiva e gestionale delle forniture alla ristorazione collettiva umbra, crede che ciò sia possibile solo tramite la partecipazione attiva dei diversi portatori d'interesse, a cominciare dalle famiglie. Dall'analisi dei fabbisogni di due mense scolastiche campione (Corciano e Città di Castello), attraverso tabelle di sintesi, abbiamo individuato qualità e quantità delle derrate utilizzate nei menù. Conoscenza indispensabile per una rivisitazione dei piatti, attraverso proposte culinarie e tipicità umbre, disponibili nel territorio.

Il progetto prevede un approccio metodologico costruttivo e innovativo per il potenziamento dell'autonomia della compagine produttiva umbra. La metodologia scelta è il world café, tecnica che si basa sulla realizzazione di una "discussione incrementale e circolare". A Corciano, ad esempio, in un recente world café, si sono confermati temi importanti che spingono a rafforzare il legame tra ricerca, agricoltura, nutrizione, governance, partecipazione e trasparenza (fig.1).

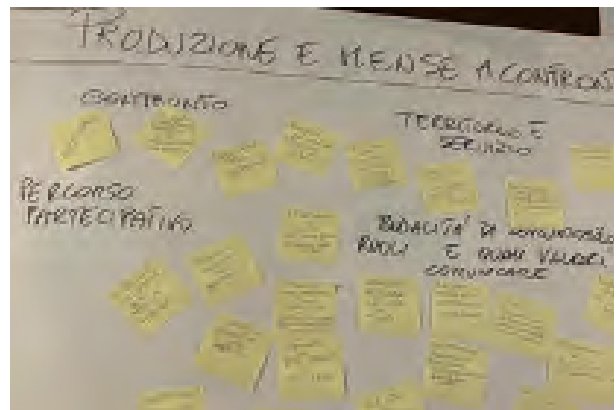
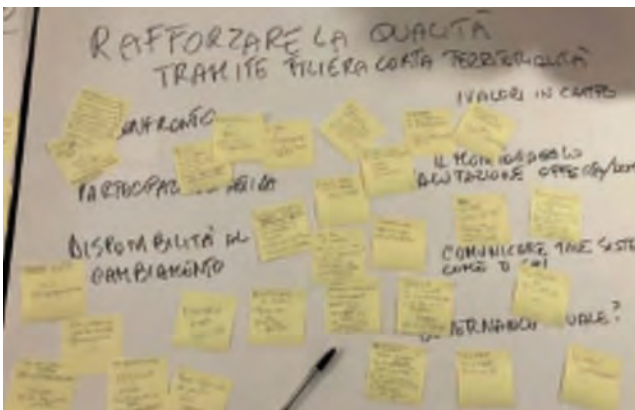
Insieme a famiglie, servizio mensa, aziende, reti ed enti locali, abbiamo visto, ad esempio, che sarebbe possibile introdurre pane, pizza, torta salata con farina di grani 'antichi' e biologici con frequenze da definire ma almeno una volta alla settimana. Per contenere il consumo di carne rossa nei menù e di carni lavorate come i prosciutti, seppur di buona qualità, si punta a rafforzare l'offerta regionale di legumi, come secondo piatto, almeno due volte al mese: polpettine, polpettone e tortini accompagnati da salse.

Per rimanere tra le proteine animali è consigliabile potenziare piatti a base di pesci provenienti dagli allevamenti del Lago Trasimeno: trota e luccio rappresentano un alimento nutriente e altamente digeribile, con un basso apporto calorico e un buon contenuto proteico. In età scolare, un'alimenta-

zione ricca di pesce è una risorsa preziosa per la crescita e lo sviluppo delle capacità cognitive e il consumo di specie ittiche legate al territorio sostiene l'economia locale, abbattendo costi e impatti ambientali. Con lo stesso principio, vanno preferiti formaggi freschi e locali, tipo ricotta con miele e noci, oppure mele, formaggio e mandorle, o una torta salata leggera.

Va da sé che gusto e innovazioni in mensa vengano condivise e apprezzate anche con le famiglie in un virtuoso processo di crescita. Scegliere prodotti di qualità a filiera corta ne garantisce la freschezza, la stagionalità, il legame con il territorio e il risparmio, data l'assenza di costi aggiuntivi (intermediari, spedizione e trasporto). La scelta della filiera corta permette di riconoscere il giusto valore al lavoro, consentendo di legare i profitti al territorio che li ha generati. La mensa scolastica si rivela, perciò, un laboratorio unico, capace di integrare i differenti aspetti del cibo dall'efficienza nutrizionale alla sostenibilità ambientale, sociale e economica.

Proprio per questo riteniamo indispensabile promuovere un approccio partecipativo integrato, come proposto dal progetto GOBIO, che miri ad affrontare i nodi più ostici che contrastano la realizzazione di una ristorazione sostenibile, in equilibrio dinamico con il suo territorio, e quindi capace di flessibilità e di costruzione di futuro.



Contributi emersi dalla "discussione incrementale e circolare" del word café a Corciano.

I legumi sono il cibo del futuro

Valentina Taglietti, *food policy manager di MenoPerPiù*

Gli ultimi anni sono stati segnati da un gran numero di pubblicazioni scientifiche dedicate all'impatto ambientale del nostro cibo.

La pressione della crisi climatica, con l'innalzamento delle temperature e l'aumento dei fenomeni meteorologici estremi, ha spinto la comunità scientifica internazionale a studiare le cause del problema e a progettare possibili soluzioni per garantire la vita sulla Terra nei prossimi decenni. Gli interventi riguarderanno sia la sfera pubblica che quella privata, e il ruolo dell'alimentazione, come vedremo, è cruciale.

Ogni giorno oltre 8 miliardi di persone mangiano una, due, tre volte: c'è chi lo fa in abbondanza, come gli abitanti dei Paesi più ricchi, e chi invece troppo poco (800 milioni di persone soffrono di malnutrizione perché non hanno abbastanza cibo).

La produzione alimentare a livello mondiale, che dovrà sostenere dieci miliardi di esseri umani nel 2050, minaccia la stabilità del clima e la resistenza degli ecosistemi e costituisce il principale motore di degradazione ambientale e di superamento dei limiti della Terra.

Aniché usare lo spazio a nostra disposizione per coltivare cereali, legumi, frutta e verdura in abbondanza, abbiamo destinato l'83% di tutte le terre agricole globali alla produzione di carne. In Europa, oltre il 60% dei terreni seminativi è dedicato all'alimentazione degli animali. Considerando che le proteine animali rappresentano solo il 18% del fabbisogno calorico mondiale, non è una mossa



molto saggia destinare una fetta così ampia delle nostre terre a un qualcosa che ci serve così poco e richiede così tanto.

Tanta terra, perché all'aumentare della popolazione mondiale aumenta anche la domanda di carne, motivo per cui ogni anno viene disboscata una superficie di foresta amazzonica grande quanto l'Islanda, destinata alla coltivazione di mangimi, soprattutto soia e mais.

Tanta acqua perché, oltre a quella necessaria per la vita degli animali, serve anche tutta quella per coltivare i mangimi come il mais, che ne richiede parecchia per tutta l'estate. In Italia, ogni giorno, ognuno di noi consuma più di 6300 litri di acqua: per l'89% dipendono da quello che mangiamo, soprattutto derivati animali (che valgono quindi 3150 litri al giorno).

E, infine, tante emissioni di gas

serra, perché il settore zootecnico è responsabile di almeno il 14,5% delle emissioni climalteranti di origine antropogenica. Non è mai successo, in tutta la storia terrestre, che la CO₂ raggiungesse la concentrazione di 424 ppm (parti per milione).

L'eccesso di proteine animali nei nostri piatti non è solo una minaccia per la stabilità degli ecosistemi, ma anche un problema di salute pubblica.

Si pensa spesso, a torto, che sulle nostre tavole si celebri la dieta mediterranea, ma dando uno sguardo alle tendenze di consumo e ai menù di mense e ristoranti ci si accorge di come la nostra alimentazione sia sideralmente lontana da quella studiata dal fisiologo Ancel Keys nel Cilento del secondo dopoguerra, e classificata dall'Unesco come patrimonio immateriale dell'umanità.

La vera dieta mediterranea parla

di frutta e verdura di stagione, di cereali (in chicco o come pane o pasta), di olio extravergine di oliva e di tantissimi legumi. Sono loro la fonte proteica principale della settimana, che dovremmo incontrare nei nostri pranzi e nelle nostre cene spesso e volentieri, ogni giorno o quasi. Eppure, i dati parlano chiaro: il consumo di carne pro capite è di 1,5 kg di carne alla settimana contro i 200 g di legumi. Una tendenza pericolosa, questa, in un Paese dove la prima causa di mortalità sono le malattie cardiovascolari. Come invertire questa direzione?

La transizione verso sistemi alimentari sostenibili richiede un approccio collettivo che coinvolga le autorità pubbliche a tutti i livelli, le aziende, le organizzazioni non governative e la cittadinanza. Un'alimentazione basata prevalentemente sulle proteine vegetali, come raccomandato dalla comunità scientifica internazionale, riduce la pressione sugli ecosistemi terrestri del 50%. L'importanza di questo tipo di dieta risiede anche nella sua accessibilità: non servono investimenti per mangiare in modo più sostenibile, e possiamo intervenire concretamente ogni volta che ci sediamo a tavola.

Il progetto MenoPerPiù (meno proteine animali, più sostenibilità) nasce proprio per facilitare questo passaggio nelle mense di aziende e università. L'accesso alla conoscenza nutrizionale e l'aumento della consapevolezza sono garantiti dai percorsi di educazione alimentare che MenoPerPiù mette a disposizione delle realtà con cui collabora.

Chi mangia in mensa impara a conoscere la piramide alimentare mediterranea, il piatto sano di Harvard, ma anche la piramide ambientale e l'impatto ecologico degli alimenti.

Chi in mensa invece prepara i pasti viene formato da chef specializzati nella cucina vegetale sostenibile, per servire piatti gustosi e mai banali che valorizzano i legumi e le verdure di



stagione. Il risultato è l'incontro di una nuova domanda con una nuova offerta, dai risultati misurabili e dal successo assicurato.

Presso l'Università di Firenze, in occasione dell'evento Scienzestate a settembre 2022, la mensa di Novoli ha servito un menù 100% vegetale in sostituzione a quello tradizionale. Burger di fagioli al posto del burger di manzo, curry di lenticchie al posto del tacchino, gnocchi al pesto di rucola al posto dei cannelloni: grazie a queste e altre ricette, servendo 250 persone si sono risparmiati 439 kg di CO₂eq (-75% rispetto al menù tradizionale, cioè tre volte quanto il consumo di un'automobile per coprire la tratta Reggio Calabria-Bolzano) e 145.000 litri di acqua (-33%, il consumo annuale di acqua da bere per 200 persone).



I legumi sin qui celebrati dovrebbero essere al centro della strategia per frenare l'iperconsumo di proteine animali. Al loro fianco però si uniscono anche altri prodotti.

Alcuni di questi vengono realizzati da secoli e da tempo sono apprezzati anche in Italia, come il tofu o il tempeh, derivati dalla soia dalla texture particolare che si prestano a numerose rivisitazioni. Altri invece, come burger o straccetti di finto pollo, sono più moderni e ricordano molto la carne per consistenza e sapore, ma sono a base di proteine di soia o piselli.

Le proposte di più recente sviluppo, permesse dall'avanzamento tecnologico, sono la carne coltivata e le proteine derivate dalla fermentazione di funghi o alghe. Non sono ancora in commercio in Europa, anche se stanno già generando una forte discussione, e si prevede che avranno una rilevante fetta di mercato nei prossimi decenni.

Questi alimenti possono rappresentare un supporto e un aiuto per chi ama la carne, ma sceglie di ridurla per motivi ambientali o di salute. Un mercato che si espanderà, dato che una persona su quattro, in Italia, oggi sta operando questa scelta, tra vegani, vegetariani e flexitariari.

Il regime agroalimentare a garanzia della qualità della vita. Garanzie costituzionali

Daniele Granara,

Professore di Diritto Costituzionale nell'Università di Genova e di Diritto Regionale nell'Università di Genova e "Carlo Bo" di Urbino

Nell'ambito delle problematiche giuridiche che caratterizzano l'alimentazione e l'agricoltura, di cui la tradizionale e meritoria campagna di VAS sul MANGIASANO (giunta quest'anno alla XVIII edizione, essendo stata lanciata dal Presidente Guido Pollice nel 2005) ne è il risvolto scientifico, culturale e anche politico, nel corso di Diritto Regionale avanzato dell'anno accademico 2022/2023, del Dipartimento di Giurisprudenza dell'Università degli Studi di Genova si è svolta la ricerca dal titolo "Il regime agroalimentare a garanzia della qualità della vita. Garanzie costituzionali".

Lo studio si è articolato in sette parti, dedicate rispettivamente a: Materia "Agricoltura" quale competenza legislativa regionale residuale ex art. 117, comma 4, Cost.; Tutela del consumatore in relazione ai prodotti agroalimentari; Certificazioni e Denominazioni; Nuove tecnologie: OGM – NBT (New breeding techniques); Igiene alimentare; Tutela della concorrenza; Profili penalistici.

La disamina delle competenze legislative e amministrative, ripartite tra lo Stato e le Regioni ha evidenziato la centralità del tema che refluiscie in via immediata su grandi valori come la tutela della salute, dell'ambiente, dell'e-

cosistema, della biodiversità e principi ormai addirittura generali in ambito europeo quali la tutela del consumatore e della concorrenza.

Relativamente ai predetti valori, il regime agroalimentare sano deriva dalla qualità ambientale ed ecosistemica, ed è il presupposto imprescindibile di una alimentazione sicura e non geneticamente modificata.

Su questo punto, la ricerca ha dovuto constatare le resistenze della giurisprudenza, sia europea sia costituzionale interna, ad assumere una rigorosa linea di attenzione nei confronti degli OGM in nome delle necessità produttive che varcano i confini nazionali ed europei, per allargarsi a tutto il mondo in competizione con le pratiche agricole degli altri continenti non sempre rispettose di un livello elevato di tutela.

La qualità del cibo, in tutti i suoi aspetti, di cui l'Italia è da sempre protagonista nel mondo, in ragione dell'unicità del suo paesaggio agrario, del suo clima e della sua storia, impone la salvaguardia dell'agricoltura biologica e tradizionale, contro ogni tentativo di inquinamento in nome di una malintesa necessità produttiva.

Come suol dirsi, spesso la quantità è nemica della qualità, ma il nostro Paese in quest'ambito ha dimostrato di essere in grado di coniugare le due caratteristiche.

Al raggiungimento di questo risultato deve essere finalizzato l'esercizio del potere pubblico (sia sul piano legislativo sia sul piano amministrativo) e quindi Stato e Regioni devono coordinare le loro azioni nell'interesse generale del Paese, che nello sguardo di insieme proprio del livello di governo

statale si avvantaggia dei contributi regionali, correlati alle rispettive realtà, nell'applicazione di una sussidiarietà orizzontale che favorisce ogni virtuosa iniziativa privata locale nonché di una sussidiarietà verticale che tiene conto delle specificità territoriali.

Di tali esigenze è consapevole la Costituzione che, nel riparto delle competenze, pur problematico, disegnato dalla revisione costituzionale del Titolo V, della Seconda Parte, operata dalla Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3, ha attribuito allo Stato la potestà legislativa esclusiva sulla tutela del consumatore e della concorrenza, che attengono a interessi generali svincolati dai confini regionali; la tutela della salute e l'alimentazione alla potestà concorrente, riservando allo Stato la determinazione dei principi fondamentali e alle Regioni la disciplina che potrà pertanto fornire risposte più puntuali ed adeguate alle distinte realtà territoriali, pur nel rispetto delle esigenze generali; infine alla potestà residuale delle Regioni la materia dell'agricoltura, intesa come disciplina di incentivo dello sviluppo del settore primario, delle modalità organizzative, tecniche e tecnologiche, e delle buone pratiche produttive.

È evidente il quadro sinergico delle competenze dei diversi livelli di governo, relativamente al quale assume rilievo fondamentale il principio di leale collaborazione che, in coordinazione del principio di sussidiarietà, può fornire risposte adeguate e proporzionate alla dimensione degli interessi e dei valori in gioco.

La coordinazione delle competenze costituisce pertanto il presupposto



Daniele Granara
Professore associato di Diritto Costituzionale nell'Università degli Studi di Genova e di Diritto regionale nelle Università degli Studi di Genova e "Carlo Bo" di Urbino



di un sano sviluppo dell'agricoltura, correlato alle esigenze dell'alimentazione, a sua volta fondamentale per la tutela della salute e del consumatore.

Lo stesso principio di libera concorrenza è individuato dalla giurisprudenza sia della Corte di Giustizia dell'Unione Europea, sia dalla Corte Costituzionale, sia del Consiglio di Stato, come strumentale e ancillare alla tutela del consumatore, che potrà giovare della competizione economica, se mantenuta virtuosa e quindi non per finalità essenzialmente speculative, ma per la commercializzazione del miglior prodotto al miglior prezzo.

Tale principio, che non può essere idealizzato, se pure costituisca la base delle politiche europee in materia economica, deve essere finalizzato al raggiungimento di questo obiettivo, ossia ad individuare il miglior rapporto fra qualità e prezzo nell'interesse del consumatore.

Solo a questa condizione, esso svolge quella funzione sociale che giustifica il suo dominio nella politica economica europea.

Le esigenze di tutela del consumatore pervadono la disciplina legislativa e regolamentare nonché la sua applicazione giurisprudenziale in ordine alle certificazioni e denominazioni (D.O.P. Denominazione di Origine Protetta, D.O.C. Denominazione di Origine Controllata e D.O.C.G. Denominazione di Origine Controllata e Garantita, I.G.T. Identificazione Geografica Tipica, I.G.P. Identificazione Geografica Protetta), alla genuinità e provenienza dei prodotti e all'igiene alimentare.

A tal fine, appare non solo opportuna, ma addirittura essenziale, l'iniziativa che caratterizza la campagna MANGIASANO di quest'anno, della associazione Verdi Ambiente e Società, su proposta di Donato Troiano, Direttore di "Gustoh24" e subito appoggiata dal Presidente Stefano Zuppello e da tutto il comitato scientifico di Nuova Verde Ambiente, tesa ad ampliare le competenze dell'EFSA "European Food Safety Authority / Autorità europea per la sicurezza alimentare" con sede in Parma, dall'attività di consulenza scientifica, pur importante, alla verifica e controllo della

qualità e sostenibilità del cibo per una corretta e sana alimentazione.

Trattasi dell'unica autorità indipendente europea con sede nel nostro Paese, il quale può pertanto diventare protagonista nell'ambito del "Green Deal Europeo", che costituisce traguardo cui mirano le politiche dell'Unione nelle materie economiche e ambientali.

La campagna ha già ottenuto la condivisione di autorevoli Fondazioni, Associazioni ed esponenti della cultura ambientalista, agraria e sanitaria, nonché della rappresentanza politica, a dimostrazione del suo valore di sistema, e l'evento organizzato il 10 maggio 2023 per la sua presentazione a Milano, al Casello Giallo di Franco Tusino, ne è stata la più evidente conferma, unendo il lato scientifico, di cui questa rivista è sempre stata all'avanguardia, il lato giuridico proprio della sopra citata ricerca dell'Università di Genova, il lato politico e, quindi, la più ampia dimensione culturale, propria del vero sapere e del conseguente agire.

Il mito del prosciutto di Parma



Vicepresidente Associazione Verdi Ambiente e Società.
Direttivo nazionale CFU-Italia Odv (Comitato fibromialgici uniti),
Responsabile rapporti istituzionali.

È dal 2006 che Verdi Ambiente e Società organizza la Campagna Mangiasano in tutta Italia, una campagna che si occupa di informazione e comunicazione sulla sicurezza alimentare e sull'agricoltura ecologica, per questo motivo ci sembra opportuno prendere in esame quello che la trasmissione Report ha denunciato lo scorso 29 maggio su Rai3 mandando in onda l'inchiesta a cura di Giulia Innocenzi dal titolo significativo "Che porci!". Il reportage ha portato alla luce atroci e crudeli comportamenti che troppo spesso vengono utilizzati dall'uomo nel rap-

porto che stabilisce con gli animali. La puntata di Report ha suscitato scalpore per le immagini con cui la giornalista ha denunciato, attraverso filmati shock effettuati dall'associazione Last Chance for Animals, le condizioni in cui versano i suini di alcuni allevamenti destinati alla produzione del famoso prosciutto di Parma. Viene naturale chiedersi se le condizioni igienico-sanitarie inesistenti, i maltrattamenti e la crudeltà che questi animali sono costretti a patire siano compatibili con la produzione di alimenti che noi portiamo in tavola, quali possano essere i rischi per la nostra salute, chi è che dovrebbe garantire la nostra sicurezza alimentare. Vogliamo sottolineare che la denuncia di Report riguarda un prodotto DOP d'eccellenza del nostro paese. Nel caso specifico, trattandosi di un prodotto DOP, i controlli dovrebbero essere effettuati sia dai Servizi veterinari delle ASL di competenza territoriale che hanno il compito di verificare che le normative sul benessere animale vengano rispettate sia dagli enti certificatori. Per il

Prosciutto di Parma, il Consorzio nel 2020 decide di conferire l'incarico all'ente certificatore CSQA dopo che le polemiche avevano investito il precedente ente certificatore IPQ per lo scandalo riguardante i maiali danesi che venivano utilizzati per produrre una DOP italiana. Dall'inchiesta di Report si evince chiaramente che ci siano molte cose poco chiare rispetto alla funzione che è chiamato a svolgere l'ente certificatore se all'interno degli allevamenti si sono trovati farmaci scaduti, carcasse di animali, topi, maiali feriti e agonizzanti, sporcizia e liquami che entrano in contatto con il mangime, cannibalismo e aggressività tra gli animali. Ci troviamo di fronte ad un palese conflitto di interesse in cui colui che dovrebbe controllare viene pagato direttamente dalle aziende che dovrebbe controllare. Noi auspichiamo che ci siano delle risposte soddisfacenti da parte del Consorzio di Parma e dell'CSQA considerando la ricaduta negativa sulla qualità dei prodotti, la salute dei consumatori e il danno di immagine, dal momento che il Prosciutto di Parma è una delle eccellenze del Made in Italy e gode di quel prestigio nel panorama internazionale, di cui beneficiano le produzioni tipiche che rappresentano la nostra tradizione gastronomica.



Potete inviare le vostre storie al seguente indirizzo mail storieaseizampe@gmail.com indicando anche un vostro contatto telefonico qualora a vlessimo necessità di farvi delle domande. Non dimenticate di allegare delle immagini.

Risparmiate il fieno che l'estate sarà lunga



Contadino

Le piogge di maggio sono una buona notizia anche se il fieno appena tagliato resterà bagnato a lungo, con il rischio che si degradino le sue qualità e il bestiame non sarà sicuramente contento.

Magari vorrebbe stare al pascolo ma occorre l'erba nei campi e le siccità che si sono susseguite negli ultimi anni non fanno sperare in una decisa inversione. Alcuni lo sperano contando con l'arrivo del Nino¹ che dovrebbe – secondo queste supposizioni – portare pioggia. Stando ai dati però non ci sono prove di un legame tra il Nino e l'aumento della piovosità estiva, quindi è meglio provvedere in anticipo e risparmiare il fieno.

Si fa un gran parlare di siccità, spesso attribuendone la responsabilità al solo cambiamento climatico, come se questo fosse un effetto divino mentre tutti sanno come il cambiamento climatico sia prevedibile² poiché in gran parte deriva dalle attività umane.

1) "La Nina e El Nino sono due fenomeni opposti che fanno parte dell'andamento ciclico chiamato ENSO, ovvero El Nino Southern Oscillation. Semplificando, si tratta di un raffreddamento anomalo (La Nina) e un riscaldamento anomalo (El Nino) della superficie dell'Oceano Pacifico centro-equatoriale" - <https://www.iconameteo.it/news/notizie-mondo/possibile-un-super-el-nino-entro-la-fine-del-2023/>

2) <https://www.ipcc.ch/report/sixth-assessment-report-cycle/>

E tra queste, una responsabilità certa può essere attribuita alle modalità con cui si produce il cibo, ricordando però che non tutti i sistemi agricoli sono uguali, non tutti hanno le stesse responsabilità e pesano alla stessa maniera sui cicli ecologici.

Ci sono i comportamenti personali, alcuni con un forte impatto ed altri che sanno mitigare il proprio impatto.

Ma questi hanno un peso modesto se confrontato all'impatto delle politiche pubbliche, quelle che – di fatto – determinano le modalità con cui una società vive.

Politiche pubbliche. Dal Parlamento europeo una spinta per escludere gli allevamenti bovini dall'obbligo di riduzione delle emissioni salva così le mega stalle o le mega porcilaie che potranno continuare ad inquinare.

L'agricoltura industriale, massima responsabile dell'impatto dell'agricoltura sul clima, sopravvive grazie all'uso della chimica.

E allora alcuni si mobilitano per contrastare la direttiva europea sui fitofarmaci che impone un taglio drastico del 50% degli agrofarmaci entro il 2030, del 62% in Italia.

L'impegno di spesa per il 2023 del Fondo per la sovranità alimentare è previsto di 35 milioni di € a fondo perduto.

Saranno usati per incentivare attraverso il sostegno pubblico: la produzione di mais con 10 milioni di euro, quella delle proteine vegetali con 9 milioni, il frumento tenero con 5 milioni, l'orzo con 4 milioni e le carni bovine con 7.

Per far crescere il mais servono in circa 5.000/6.000 mc/ha.

E ancora, per produrre 1 kg di fagioli di soia servono 2.000 litri d'acqua; per 1 kg di carne bovina servono da 25mila a 100 mila litri d'acqua. Continuando così il cuneo salino nel Po arriverà fino a Torino!





Foreste e sfide globali

Davide De Laurentis

(Già Vice Comandante del Comando Unità Forestali Ambientali e Agroalimentari dell'Arma dei Carabinieri)

Le foreste svolgono un ruolo essenziale nel garantire gli equilibri naturali e ambientali a livello globale. La crisi ambientale che l'umanità ha oggi di fronte, da più di 30 anni trova riferimento tecnico scientifico e giuridico in strumenti del diritto internazionale.

In particolare le tre principali Convenzioni ambientali dell'ONU, la Convenzione quadro sui cambiamenti climatici (UNFCCC), la Convenzione sulla diversità biologica (CDB) e la Convenzione sulla lotta alla desertificazione (UNCD) e i discendenti Accordi, concorrono al perseguimento dei 17 obiettivi dell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile, il cui scopo è pervenire a una sempre maggiore equità mondiale a livello economico, sociale ed ecologico.

I cambiamenti climatici, la perdita di biodiversità e i processi di desertificazione dei suoli sono manifestazioni dello stato di sofferenza del Pianeta e sono tra loro strettamente correlati.

Le foreste rappresentano il bioma terrestre che più di ogni altro testimonia l'interdipendenza tra questi fenomeni e come tutte le componenti naturali del Pianeta, possono costituire un grande alleato dell'uomo, se ben gestite e adeguatamente estese, oppure, se degradate, sfruttate o distrutte da comportamenti dissennati dell'uomo, gli effetti sono gravissimi in termini di emissioni e di mancato assorbimento di CO₂, di perdita di biodiversità animale e vegetale, e di degradazione dei suoli fino alla desertificazione.

Per quanto riguarda i cambiamenti climatici in atto - riconducibili all'aumento della temperatura media

sul pianeta, derivante dall'eccesso dei cosiddetti gas climalteranti - è acclarato di come interferiscano sempre più sugli equilibri della biosfera e compromettano attività, benessere e sicurezza delle popolazioni con fenomeni meteorologici estremi, regimi pluviometrici alterati con lunghi periodi siccitosi, scioglimento progressivo dei ghiacciai, innalzamento del livello dei mari...

Nonostante le evidenze scientifiche siano chiare e ci sia una generale volontà ad operare per ridurre le emissioni e tendere a raggiungere la *carbon neutrality* (entro il 2050, ma alcuni Paesi importanti - Cina, Russia, India - chiedono più tempo), al momento l'obiettivo di limitare il riscaldamento globale entro 1,5 - 2 °C è fuori portata (IPCC - *Intergovernmental Panel on Climate Change*, 2022).

La perdita di biodiversità è un

fenomeno altrettanto drammatico perché, da un lato determina la diminuzione dell'efficienza degli ecosistemi e, dall'altro, provoca la scomparsa di specie animali e vegetali necessarie per gli equilibri planetari e per la stessa sopravvivenza della specie umana. Come è noto, ecosistemi con elevati livelli di biodiversità e di complessità riescono meglio ad adattarsi a perturbazioni esterne, anche causate dalla stessa crisi climatica.

Tale fenomeno non è percepito come emergenza planetaria dai decisori politici che, invece, dovrebbero agire subito, di pari passo con l'emergenza climatica. Non è compresa l'importanza della biodiversità non solo dal punto di vista etico e funzionale per la conservazione, in quanto ogni specie o individuo ha una dignità e un ruolo ben precisi nella complessa piramide evolutiva dei sistemi viventi, ma anche dal punto di vista



economico e si continua ad assistere alla contrapposizione tra le esigenze di sviluppo e quelle di conservazione delle risorse naturali. Le due esigenze sono strettamente correlate in quanto è sempre più evidente che “*il PIL è basato su un'applicazione errata dell'economia in quanto non include il deprezzamento del capitale naturale che è alla base della produzione di beni*” (The Dasgupta Review, UK Government – 2021).

Ancora meno presente nel dibattito è la Convenzione sulla lotta alla desertificazione. La degradazione dei suoli, fino allo stadio irreversibile della desertificazione, è causata dalle attività umane e dal cambiamento climatico: tale processo riguarda oltre il 40% delle terre emerse mentre l'8% è già deserto. Il fenomeno è molto diffuso anche nel Mediterraneo e interessa in misura maggiore la Spagna, ma anche Bulgaria, Grecia, Romania, Portogallo e Italia. Occorre rimarcare che il suolo è la risorsa basilare per produrre cibo, per una popolazione mondiale che, nel 2050, sarà di 9,7 miliardi di persone e, inoltre, che è molto poco rinnovabile, dal momento che occorrono circa 2.000 anni perché si formino 10 cm di suolo fertile.

In tutti gli strumenti attuativi delle tre Convenzioni ONU, adottati nel corso delle Conferenze delle Parti (COP) indette periodicamente (annualmente o con cadenze biennali), la tutela delle foreste esistenti e la loro espansione viene indicata come condizione propedeutica e necessaria per il perseguimento degli obiettivi delle Convenzioni stesse.

Viene riconosciuta la multifunzionalità delle foreste perché, oltre a fornire materie prime rinnovabili, costituiscono gli ecosistemi più ricchi di biodiversità animale e vegetale, offrono un contributo importante nel mitigare gli effetti dei cambiamenti climatici attraverso la sottrazione di anidride carbonica all'atmosfera, caratterizzano in modo determinante il ciclo dell'acqua influenzandone l'assorbimento e la regimazione, garantiscono la depurazione dell'aria e

l'emissione di ossigeno, favoriscono il consolidamento dei suoli e dei versanti, contribuiscono al contrasto dei fenomeni di desertificazione.

Possiamo senz'altro dire che le foreste sono alleate fedeli dell'uomo per mitigare le criticità ambientali, sanitarie ed economiche globali, crisi climatica e coronavirus compresi: in cambio chiedono solo acqua, luce e una gestione saggia effettuata secondo i principi della sostenibilità.

Nonostante ciò, secondo i dati FAO, la perdita di foreste a livello mondiale, dal 1990 ad oggi, seppur rallentata nell'ultimo decennio (4,7 milioni di ettari per anno contro i 10 milioni di ettari/anno nel decennio 1990/99), è stata di 178 milioni di ettari (sei volte l'Italia). Oggi le foreste coprono una superficie di 4,06 miliardi di ettari (31% delle terre emerse) e più della metà è concentrata in soli cinque Paesi: Federazione Russa (20%), Brasile (12%), Canada (9%), USA (8%) e Cina (5%).

In Europa si assiste ad un aumento della superficie forestale (del 9% in 30 anni) e attualmente occupa il 35% del suo territorio. Analoga tendenza in Italia con un incremento di oltre il 5% di superficie forestale in 10 anni e oggi le foreste, con oltre 11 milioni di ettari, coprono il 36,7% della superficie nazionale

Da questi dati si evince come l'attenzione verso le foreste si muove a due velocità: nei Paesi meno sviluppati la deforestazione, spesso illegale (*illegal logging*), rappresenta ancora il fenomeno dominante mentre in Europa e nei Paesi più ricchi si assiste a un aumento del patrimonio forestale.

Gli stessi Paesi sviluppati, però, non solo importano legnami pregiati provenienti dalle foreste tropicali, ma contribuiscono anche alla deforestazione “nascosta”, cosiddetta perché causata da produzioni non forestali (carne, soia, olio di palma, caffè, cacao...), la cui richiesta sul mercato globale induce i Paesi più poveri ad abbattere le foreste per fare spazio alle colture agricole.

Considerato che oggi la visione “*One Health*” ci ricorda l'interdipendenza assoluta tra la salute umana e quella dell'ambiente e della biosfera, sarebbe necessario “un governo mondiale” per sanare questa evidente contraddizione etica ed ecologica, che tende a soddisfare la domanda di legname e di alimenti facendo ricorso a una gestione delocalizzata e insostenibile.

Davide De Laurentis

Gen. C.A. (r) dell'Arma dei Carabinieri, ruolo forestale iniziale.

Nell'Arma dei Carabinieri, dal 1° gennaio 2017 al 15 ottobre 2022, è stato Vice Comandante del Comando Carabinieri Unità Forestali Ambientali e Agroalimentari e Comandante del Comando Carabinieri per la Tutela della Biodiversità e dei Parchi.

Dal 1989 entra nei ruoli degli Ufficiali del Corpo forestale dello Stato, come addetto all'ufficio tecnico dell'allora gestione ex ASFD, in seguito è stato responsabile dell'area tecnico-scientifica dell'Ufficio Centrale per la Biodiversità. Da dirigente è stato responsabile di unità dirigenziali in materia di: monitoraggio degli ecosistemi forestali, risorse genetiche forestali, controllo attività venatoria e antibraconaggio, attuazione della convenzione di Washington, sorveglianza aree protette, danno ambientale. Da Dirigente Superiore è stato Comandante della Regione Abruzzo e Capo Servizio Centrale per la programmazione e per la gestione delle risorse finanziarie e strumentali fino al 2016.

Su incarichi da parte dei Ministri pro-tempore ha coordinato: la riorganizzazione delle strutture investigative centrali e periferiche del CFS; la costituzione del Nucleo Agro Alimentare e Forestale del CFS; la redazione del Piano Sughericolo Nazionale; la stesura del decreto legislativo di orientamento e modernizzazione del settore forestale (decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 227); le attività nel corso dell'iter parlamentare, fino all'approvazione della legge 6 febbraio 2004, n. 36 (Nuovo ordinamento del CFS).

Fino al 15 ottobre è stato Membro del Comitato Tecnico Nazionale per il Programma UNESCO “l'Uomo e la Biosfera” presso il Ministero dell'ambiente e della sicurezza energetica e componente della Cabina di Regia, presso lo stesso Ministero, per l'attuazione del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza, Missione 2 Componente 4, Linea di intervento 3, Investimento 3.1 “Tutela e valorizzazione del verde urbano ed extraurbano”.

È insignito delle Onorificenze di Cavaliere e di Ufficiale al merito dell'Ordine della Repubblica Italiana ed è inoltre Accademico Emerito dell'Accademia Italiana di Scienze Forestali nonché Accademico dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale di Agricoltura.

È autore di varie pubblicazioni su tematiche ambientali.

Biodiversità vs assimilazione monoculturale



Docente e attivista ecopacifista, responsabile locale e nazionale di VAS Verdi Ambiente e Società e del Mov. Intern. della Riconciliazione. È autore di libri, saggi e articoli su nonviolenza, difesa alternativa, ecologia sociale, ecoteologia ed ecolinguistica.

Il 22 maggio si è celebrata a livello internazionale la Giornata della Biodiversità, concetto e parola-chiave fino a pochi decenni fa quasi sconosciuti e comunque poco presenti nei discorsi e sui media. Non a caso la Convention on Biological Diversity è stata adottata solo nel 1992, diventando lo strumento internazionale dell'ONU per "la conservazione della diversità biologica, l'uso sostenibile dei suoi componenti e la giusta ed equa condivisione dei benefici derivanti dall'utilizzo delle risorse genetiche", poi ratificato da 196 nazioni, con l'obiettivo di promuovere azioni in direzione di un futuro sostenibile [cfr. <https://www.onuitalia.it/giornata-mondiale-della-biodiversita-22-maggio/>]. Eppure che la diversità biologica sia uno dei pilastri portanti su cui si regge la biosfera non è certo un'acquisizione recente. Infatti, sebbene il termine specifico sia stato coniato nel 1988 dall'entomologo statunitense Wilslia complessità degli ecosistemi - e la varietà ed interazione delle loro componenti - era chiara ed evidente anche agli studiosi dei secoli precedenti.

«La diversità di ecosistema definisce il numero e l'abbondanza degli habitat, delle comunità viventi e degli ecosistemi all'interno dei quali i diversi organismi vivono e si evolvono. La diversità di specie comprende la ricchezza di specie, misurabile in termini di numero delle stesse specie presenti in una determinata zona, o di frequenza delle specie, cioè

la loro rarità o abbondanza in un territorio o in un habitat. La diversità genetica definisce la differenza dei geni all'interno di una determinata specie; essa corrisponde quindi alla totalità del patrimonio genetico a cui contribuiscono tutti gli organismi che popolano la Terra». [<https://www.isprambiente.gov.it/attivita/biodiversita/le-domande-piu-frequenti-sulla-biodiversita/cose-la-biodiversita>].

La riflessione su questa basilare ed imprescindibile realtà, già dagli anni '90, ha portato VAS - ed in particolare il compianto Antonio D'Acunto - a ribadire che la tutela della diversità biologica deve avere una centralità nelle proteste e nelle proposte di un ambientalismo che sia scientifico, ma anche sociale.

Nel libro di D'Acunto "Alla ricerca di un nuovo umanesimo - Armonia tra uomo e natura nella lotta politica" [Napoli, la Città del Sole, 2016] già nel titolo troviamo racchiuso il senso della sua opera: un'incessante ricerca del modo per riconciliare i valori dell'Umanità con quelli della Natura e della sua meravigliosa biodiversità. Ad essa, infatti, egli ha dedicato articoli che presentano una sintesi tra il rigore della deep ecology ed il calore di una cultura umanistica, grazie alla funzione catalizzatrice di uno stupore per la grandezza e bellezza dell'Universo, con un afflato quasi religioso.

Le cinque edizioni della "Festa Nazionale della Biodiversità", (organizzate a Napoli da VAS Campania nei primi anni del 2000) sono state la testimonianza della centralità di un valore ecologista che gli attivisti di VAS hanno saputo coniugare anche sotto altri aspetti, a partire da quello della tutela della diversità culturale e linguistica.

Sta di fatto che, a dispetto delle varie COP, con le loro altisonanti quanto vaghe dichiarazioni d'intenti, la diversità biologica è invece sempre più minacciata da un modello produttivista ed insostenibile di sviluppo, che ha privilegiato la riduzione delle varietà,

il controllo e la 'semplificazione' delle specie vegetali e animali e la pericolosa manipolazione del patrimonio genetico. Parallelemente, però, è altrettanto a rischio la diversità culturale e socio-politica, minacciata da omologazione, standardizzazione autoritaria e dalle 'monocolture della mente' (per dirla con Vandana Shiva).

La logica perversa del potere - che, ad ogni costo, riduce qualunque diversità per meglio controllare ciò che intende dominare - resta sempre la stessa. Altrettanto simile è la logica accentratrice e violenta di una cultura autoritaria, suprematista e militarista, che non ammette eccezioni ed obiezioni, che continua a considerare l'integrazione e l'obbedienza come 'virtù', essendo basata sulla contrapposizione ostile del 'noi' agli 'altri', anziché su rispetto e valorizzazione delle ovvie diversità.

Conflitti armati, pandemie, disastri ambientali, cambiamenti climatici quasi irreversibili, crescita di tecnologie pervasive e omologanti, riduzione delle varietà biologiche e delle diversità culturali non sono fenomeni tra di loro estranei né scollegati. In effetti sono i frutti amari di una logica antropocentrica, che da secoli violenta la natura e sfrutta la parte più fragile dell'umanità, in nome del profitto e del dominio.

Ecco perché occorre affrontare insieme queste manifestazioni, in ambiti differenti, dello stesso paradigma culturale, anti-ecologico e causa di violenti conflitti, inserendole in una visione ecopacifista globale e più ampia. Recenti disastri ambientali - come quello che ha duramente colpito l'Emilia-Romagna - hanno cause ben precise e sarebbe demenziale e suicida ignorarle o minimizzarle. Anche la guerra in Ucraina - e gli altri conflitti armati nel mondo - hanno cause altrettanto evidenti, ma che si preferisce non affrontare, ricorrendo a provvedimenti emergenziali, come nelle sciagure cosiddette 'naturali'.

La vera biodiversità ha origine nelle nostre menti: non dimentichiamolo!

Democrazie illiberali e Stato di diritto



Laureato in Scienze politiche a "La Sapienza" di Roma, si è trasferito nel 1994 a Bruxelles per lavorare presso i servizi della Commissione europea. Appassionato di questioni ambientali, sviluppo sostenibile a livello locale e approcci di transizione socio-ecologica.

È la più importante procedura sulla violazione dei diritti umani mai portata davanti alla Corte di giustizia (CGUE). Il 6 aprile scorso, 15 Paesi UE hanno scelto di sostenere il ricorso della Commissione europea sulla legge ungherese lesiva dei diritti delle persone Lgbtq+, che equipara l'omosessualità alla pedofilia e intende impedire l'"incoraggiamento della cultura omosessuale" fra i minori. Quindici paesi: manca l'Italia.

Ennesimo episodio di un braccio di ferro con il governo ungherese, che da anni viola i principi dello Stato di diritto, limitando l'indipendenza della magistratura e la libertà d'informazione, aggredendo l'autonomia delle università e la libertà di espressione e di associazione, in un regime che Orbán stesso ha definito "democrazia illiberale". Su questo modello, anche la Polonia ha svuotato della propria funzione di garanzia i più alti organi giudiziari.

La tutela dello Stato di diritto ci riguarda da vicino: significa assicurarsi che un Paese sia retto da regole chiare e predeterminate e i poteri dello Stato siano separati e ben bilanciati, di modo che i governi non prenda-

no decisioni arbitrarie e garantiscano uguaglianza davanti alla legge, rispetto dei diritti umani e accesso alla giustizia davanti a tribunali indipendenti e imparziali.

Ma perché l'Europa si occupa della democrazia e del rispetto dei diritti in questi Paesi? I principi dello Stato di diritto europeo derivano dai valori comuni riconosciuti e applicati dagli Stati membri nei loro ordinamenti: quindi da una nozione che questi condividono e cui aderiscono. Precondizione di fiducia reciproca tra i Paesi, parti contraenti dei Trattati, e garanzia della legittimità del processo decisionale.¹ Negli anni, le istituzioni UE hanno moltiplicato avvertimenti, multe e procedure d'infrazione; un iter complesso, che a volte richiede l'unanimità, mentre Budapest e Varsavia si appoggiano a vicenda. Si è quindi introdotto un "meccanismo di condizionalità", che consente la sospensione dei pagamenti dal bilancio UE a un Paese in caso di una violazione dello stato di diritto che compro-

metta la gestione dei fondi europei. Meccanismo attivato per la prima volta nell'aprile 2022 e che ha portato al blocco di circa 6 miliardi di euro del PNRR ungherese.

Il Tribunale costituzionale polacco, dal canto suo, ha stabilito che l'interpretazione di alcuni articoli dei trattati UE da parte della CGUE è incompatibile con la Costituzione nazionale. Il che equivale ad affermare che il diritto polacco prevale sul diritto europeo. Ma se gli Stati membri avessero la scelta di conformarsi o meno al diritto UE, ciascun Paese potrebbe determinare unilateralmente le condizioni della sua partecipazione.

Divisi dall'atteggiamento verso la guerra in Ucraina, accomunati da una concezione di potere che si vorrebbe svincolato da "checks and balances" interni e da interferenze esterne, i due governi mirano a polarizzare l'opinione pubblica ("noi o loro"): mentre l'UE chiede di rispettare i trattati e gli impegni presi, ai cittadini si richiede una "scelta" tra sovranità nazionale e sottomissione ai «dettami di Bruxelles». Una narrazione che anche in Italia conosciamo bene.

Polonia e Ungheria rivendicano la propria libertà di scegliere una forma di governo illiberale, ma si guardano bene dall'uscire dall'Unione, del cui bilancio sono tra i principali beneficiari: meglio un'applicazione à la carte, scegliendo di rispettare le norme favorevoli e rifiutare il resto.



Roma coloniale

Intervista di **Stefano Zuppello** a **Silvano Falocco**

Da dove nasce questo libro?

Il libro si propone di rintracciare le storie che hanno portato all'odonomastica coloniale - vie, viale, piazze, ponti, palazzi, busti, lapidi - completamente rimosse dalla nostra memoria. Roma, con oltre 150 odonimi, è il luogo d'Italia maggiormente connotato da quell'esperienza storica.

Nasce dall'idea che discutere della memoria pubblica, nell'Italia connotata dall'assenza di discontinuità nelle classi dirigenti tra fascismo e repubblica, è ancora oggi difficile.

Il colonialismo italiano non viene trattato in nessun manuale di storia, né negli anni di Crispi né durante il ventennio fascista: non si parla mai di occupazioni, aggressioni, fucilazioni, stragi, campi di concentramento, uso di gas chimici, legislazione razzista.



Il rimosso coloniale ci riguarda tutt'ora, è una ferita aperta che spiega molte cose: il periodo di massimo consenso al fascismo, le disuguaglianze globali, dovute al colonialismo, e i fenomeni di odio razziale nelle metropoli europee.

Siamo ancora convinti che sia la superiorità occidentale ad aver decretato le odierne disuguaglianze di sviluppo e non il colonialismo, la tratta schiavistica e la rapina delle risorse naturali.

È importante quindi continuare a scrivere del colonialismo italiano?

Abbiamo voluto scrivere una sintesi di immediata lettura, comprensibile, facilmente adottabile nelle scuole, ma allo stesso tempo storicamente fondata, perché mentre gli storici del colonialismo italiano, fortunatamente, aumentano di numero, con ricerche sempre più dettagliate, la conoscenza dei fatti storici che ci riguardano è pressoché nulla.

Basterebbe un questionario per rilevare immediatamente: il "mito del bravo italiano" perdura.

Qualche numero per capire immediatamente la dimensione del colonialismo italiano?

Studi approfonditi e documentati



hanno stimato in 700.000 le vittime del colonialismo italiano in Eritrea, Libia, Etiopia e Somalia, che inizia con i governi liberali e termina con il fascismo.

È ormai ampiamente accertato il largo uso di aggressivi chimici (iprite, fosgene, etc.) contro le popolazioni locali, in Libia e in Etiopia soprattutto, nel corso degli anni 1935-39, dove vennero impiegate non meno di 500 tonnellate di gas chimici.

È stato documentato il ricorso ai campi di prigionia, in Eritrea, nell'isola di Nocra, in Cirenaica, ad Agedabia, Marsa Brega, el Agheila e Soluch, in Somalia, a Danane, così come si parla di genocidio in Cirenaica, con la morte di 100.000 civili libici, sterminati o lasciati morire di fame e sete delle truppe comandate dal generale Rodolfo Graziani o in Etiopia, per

l'occupazione coloniale con l'invio di centinaia di migliaia di soldati, aerei, cannoni, mitragliatori.

L'occupazione coloniale fece registrare tre stragi di eccezionale gravità di cui, nel nostro paese, anche nelle scuole, non si ha memoria: la strage di Addis Abeba del 19-21 febbraio 1937 che portò, in diverse ondate, a oltre 20.000 morti, ricordati dal memoriale Yekatit 12 eretto in una piazza centrale della capitale etiopica; la strage del monastero di Debre Libanos del 21-29 maggio 1937 che portò all'uccisione di circa 2.030 persone, di cui

mente non esiste; peraltro coincide, non a caso, con il periodo di massimo consenso al fascismo italiano.

È ancora materia incandescente, soprattutto per partiti che provengono da quella storia e che ancora oggi celebrano le gesta di Rodolfo Graziani, i cui crimini sono conosciuti e riconosciuti in tutto il mondo.

Per questo sarebbe utile istituire, a livello nazionale, come si propone la mozione 156 approvata dal Consiglio Comunale di Roma il 6 ottobre 2022, una «Giornata della memoria per le vittime del colonialismo ita-

liano che nel territorio del Regno o delle Colonie tiene relazione d'indole coniugale con persona suddita dell'Africa Orientale Italiana o straniera appartenente a popolazione che abbia tradizioni, costumi o concetti giuridici e sociali analoghi a quelli dei sudditi dell'Africa Orientale Italiana».

Il libro propone quindi di rimuovere le targhe, presenti a Roma e in tutta Italia, che commemorano il colonialismo italiano.

L'azione più giusta, oggi, a nostro avviso è quella di ri-significare quella odonomastica perché le didascalie riportano indicazioni non veritiere. Ascianghi non viene ricordato perché è un «Lago dell'Altopiano Etiopico» ma, alla fine del 1937, perché luogo di una battaglia in cui vennero uccisi migliaia di etiopi in seguito all'uso di gas chimici. Non è vero che Amba Aradam vuole ricordare il «Massiccio montuoso del Tigrè in Etiopia» ma sta lì a commemorare una strage feroce di 20.000 etiopi.

La proposta che emerge dal libro è chiara: non rimuovere gli odonimi ma chiarirne la presenza e il significato.

Si possono poi commissionare agli artisti delle vere e proprie opere di ri-significazione che permettano di ribaltare il senso di lapidi e monumenti dedicati al colonialismo italiano: interventi come quelli realizzati all'Arco della Vittoria di Bolzano.

Certo qualche volta si tratta di rimuovere, come nel caso del palazzo ex Gil, di proprietà della Regione Lazio, che l'amministrazione ha ribattezzato We Gil, ovvero «Noi, Gioventù Italiana del Littorio»; in questo caso il nome andrebbe cambiato.

L'importante sarebbe affrontare questa memoria pubblica presente nelle nostre città, senza banalizzarla e darla per scontata, come se il colonialismo fosse un prezzo inevitabile del nostro modello di sviluppo.



1.600 monaci; la strage di Caia Zeret, tra il 9 e l'11 aprile 1939, con uso di gas tossici nella grotta Amazegna Washa da parte del plotone chimico della Divisione Granatieri di Savoia e successive fucilazioni per complessivi 2.000 morti.

Inoltre l'Italia si rese protagonista di un furto sacrilego da chiese e monasteri, in particolare quello di Debre Libanos, sottraendo tesori inestimabili mai restituiti, con l'eccezione della stele di Axum.

Ancora oggi durante i viaggi dei massimi rappresentanti del nostro governo - in Libia, Somalia, Etiopia ed Eritrea - non si fa mai cenno al colonialismo italiano, quali sono le ragioni?

Il colonialismo italiano, nella memoria pubblica nazionale, semplice-

liano», il 19 febbraio (data di inizio, nel 1937, della strage di Addis Abeba), in cui organizzare - coinvolgendo le amministrazioni locali e le comunità e le persone afrodiscendenti - iniziative, incontri e momenti di riflessione, nelle scuole di ogni ordine e grado, sul periodo di occupazione coloniale italiana in modo da conservare la memoria di un tragico e oscuro periodo della storia del nostro Paese.

Occorre poi ricordarsi che il colonialismo ha prodotto delle vere e proprie politiche di apartheid; è in Etiopia che venne inaugurata la politica razzista del fascismo, con l'approvazione, il 19 aprile 1937, delle «Sanzioni per i rapporti d'indole coniugale fra cittadini e sudditi» che prevedevano la reclusione da 1 a 5 anni per «il cittadino ita-

Quando il cibo scarseggia anche sullo schermo



Esperto di comunicazione ambientale, fra i fondatori e per nove anni direttore del Green Drop Award alla Mostra internazionale d'arte cinematografica di Venezia



In una scena chiave del film *“L'ultima caccia”* di Richard Brooks (The Last Hunt, USA, 1956), ambientato nel 1883, dopo l'uccisione di un raro bisonte bianco, quando la protagonista nativa americana ne vede la pelle esclama, rivolta al cacciatore bianco: «Tu porti via il nostro cibo e ora uccidi la nostra religione». E più avanti spiega: «Il bisonte significa moltissimo per gli indiani: carne, corde per l'inverno, pelli conciate per i vestiti, tepee, scudi per la guerra. [...] Significa la vita per gli indiani, quindi ne hanno fatto una religione».

Ambientato nel 1680, la carenza di cibo, e lo spettro del cannibalismo, aleggiano nel destino degli ultimi abitanti dell'Isola di Pasqua in *“Rapa Nui”* (Usa, 1994) di Kevin Reynolds, dopo che tutte le risorse dell'isola sono state consumate.

La carenza di risorse, incluse quelle alimentari, è alla base di *“Downsizing - Vivere alla grande”* (Usa, 2017) di Alexander Payne con Matt Damon e Christoph Waltz, film nel quale in un prossimo futuro, che somiglia tanto al presente, esplose la “moda” di farsi rimpicciolire per risparmiare su tutto. «Io faccio commedie – racconta il regista – e questa idea è venuta al mio coautore Jim Taylor e a suo fratello: hanno pensato al mio coautore Jim Taylor e a suo fratello: hanno pensato quanto si vivrebbe meglio se ci potessimo rimpicciolire, quanto sarebbero ampie le case in uno spazio così piccolo, quanto poco costerebbe il cibo e così via.

Quando ho proposto a Jim di considerare l'idea come una soluzione per la sovrappopolazione e il cambiamento climatico, lo spunto si è trasformato in una fantastica lente attraverso cui osservare molte cose che ci

interessano, ci divertono e ci disgustano del mondo contemporaneo».

Ma più di ogni altra ecovisione alimentare colpisce quella di *“2022: i sopravvissuti”* (Soylent Green, USA, 1973) di Richard Fleischer con Charlton Heston. Arcinoto è il “soylent green” del titolo originale che sarebbe un tipo di galletta alimentare con la quale vengono nutrite le popolazioni di un futuro distopico.

Fatte, però, con i resti dei cadaveri umani, perché altro non è rimasto da spolpare. «Il cannibalismo istituzionalizzato e commercializzato in modo attraente – scrive il critico Carlos Tabernerio Holgado in “La vendetta della natura” (Editorial UOC, Barcellona, 2021) – è il risultato inevitabile del consumo folle, dello sperpero di risorse, della crudeltà del sistema e della politica di sviluppo di sostituzioni tecnologiche che, senza un tessuto sociale basato sulla comunità, emotivamente e intellettualmente forte, sono inutili.

Nel mantenere la dinamica della distruzione, la popolazione finisce per essere divorata dalla potente struttura di un'industria alimentare di cui siamo complici come consumatori».

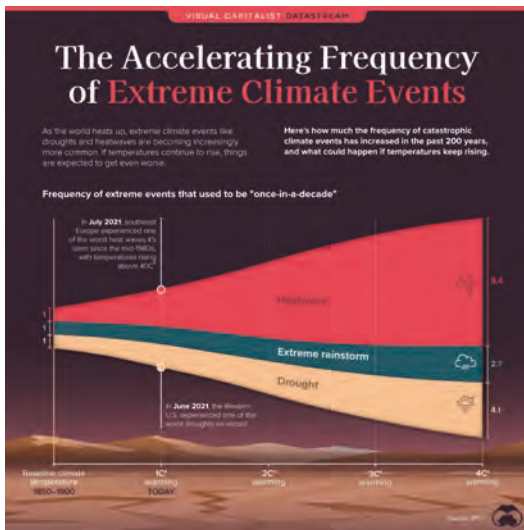
Il film immaginava il 2022 come un anno ancora lontano, in cui ogni orrore sarebbe stato possibile. Il 2022 è arrivato ed è passato.

Non è andata così male come si pensava... se non in quelle 44 nazioni il cui livello di fame, secondo il Global Hunger Index 2022, è stato “grave” o “allarmante”, con le situazioni peggiori in Yemen, Repubblica Centrafricana, Madagascar, Repubblica Democratica del Congo e Ciad. Al punto che si stima che all'inizio di quest'anno 45 milioni di persone avevano così poco cibo da essere gravemente malnutrite e rischiare la morte.

Cambiamento climatico ed eventi estremi: quale relazione?



Laureato in Fisica all'Università di Torino nel 1987, è docente di Fisica dell'atmosfera, Clima, Meteorologia, Cambiamenti climatici presso la Scuola di Scienze della Natura dell'Università di Torino ed è regolarmente invitato a tenere corsi universitari in Corea. È stato previsore meteorologo presso il Servizio Meteorologico Italiano e coordina le stazioni e le previsioni meteorologiche del Dipartimento di Fisica dell'Università di Torino. Si occupa dello studio dei processi che avvengono all'interfaccia tra l'atmosfera e la superficie terrestre, mediante osservazioni e modellistica, anche in ambito agrometeorologico e climatico, mediante l'uso di modelli di crescita. Ha finora pubblicato un'ottantina di lavori su rivistescientificheinternazionali ed è autore di alcuni libri



La temperatura superficiale globale è aumentata di oltre 1 °C dal 1850. Il riscaldamento a partire dal 1960 è stato indiscutibilmente causato dall'influenza umana. Con l'aumento delle temperature medie globali, è aumentata anche la frequenza degli eventi meteorologici estremi. Ondate di caldo, siccità e temporali estremi si verificavano in media una volta ogni dieci anni, ma ora le ondate di calore sono 2,8 volte più frequenti, gli episodi di siccità sono 1,7 volte più frequenti, ed i temporali estremi sono 1,3 volte più frequenti. Poiché i modelli ci avvisano che, entro il 2030, potrebbe essere raggiunta la soglia di aumento della temperatura superficiale media globale di 1,5°C al di sopra dei valori di fine '800, i numeri precedenti salirebbero, rispettivamente, a 4,1 , 2,0 e 1,5. Fonte: IPCC.

Abbiamo spesso sottolineato che per poter parlare di clima è necessario prendere in esame un periodo di almeno trent'anni e fare la statistica sui valori registrati in tale periodo.

Gli eventi estremi di solito hanno durata variabile tra qualche ora e qualche giorno, e quindi si pongono al di fuori dell'ambito climatico. Come si interlaziano, quindi, con il cambiamento climatico?

La risposta è un po' articolata. Innanzitutto, cosa sono gli eventi estremi? Sono episodi meteorologici che, se rappresentati nella distribuzione delle variabili a cui si riferiscono (temperatura, velocità del vento, precipitazione), si trovano nelle loro code.

Questo comporta anche che si tratti di eventi rari. Nello specifico, si tratta di ondate di caldo, di ondate di freddo, di periodi senza o con pochissime precipitazioni (siccità) o, al contrario, con precipitazioni molto abbondanti e tali da produrre alluvioni, di grandinate, o infine di fenomeni collegati a raffiche di venti molto intense (tornado o, più frequentemente, downburst, entrambi collegati ai temporali).

Di per sé, ciascuno di questi eventi ha una sua genesi prettamente meteorologica, dovuta al determinarsi di particolari condizioni nella caratterizzazione termodinamica dell'atmosfera al di sopra della località in cui avvengono.

Quindi, a rigore, non si può dire che il clima, o meglio il suo cambiamento, ne determinino la genesi.

Però, in realtà, il discorso va arti-

colato in modo differente, e cioè in modalità statistica.

Più in dettaglio, possiamo andare a valutare se la frequenza e/o l'intensità di questi eventi estremi è cambiata col variare del clima.

Se adottiamo questo tipo di approccio, possiamo essere in grado di dimostrare che la frequenza di tutti gli eventi estremi riconducibili alla temperatura è variata (ci sono più ondate di calore oggi che un secolo fa, e ci sono meno ondate di freddo), così come è variata anche la loro intensità (onde di calore più intense).

La statistica è più in difficoltà con le variabili collegate alle precipitazioni, per via della forte variabilità interannuale di tale dato, ma anche in questo caso si riescono ad individuare delle indicazioni analoghe anche su questa tipologia di segnali.

Ad esempio, un recente studio di Faranda e collaboratori, apparso di recente su *Environmental Research Letters*, che ha preso in esame il lungo periodo siccitoso del 2022 sull'Europa occidentale, ha dimostrato come, nel clima del secolo scorso, un tale evento sarebbe stato estremamente improbabile.

Se ne deduce, quindi, che il cambiamento climatico in corso, oltre a modificare il clima, rende più probabili e più intensi anche gli eventi estremi, allo stesso modo in cui l'assunzione di doping da parte di un atleta, pur non rendendolo sicuro al 100% di vincere una singola gara o di stabilire un record, fa aumentare la probabilità di un aumento nel numero delle sue vittorie o di stabilire dei nuovi record.

La “truffa legalizzata” della farina integrale

Farina integrale vs farina ricostituita:
differenze nel processo di produzione e impatto sulla salute

di **Valentina Marrone***

Oggi mangiare cibi integrali “va di moda”... Farina, pane, pasta, se integrali sono sinonimo di genuinità e salute. Ma “non è tutto integrale ciò che luccica”: pochi di noi sanno che la maggior parte della farina integrale che troviamo in commercio (e derivati) è una farina integrale “finta”. In che senso?

Per comprendere meglio questo discorso, iniziamo dal principio: com'è fatto un chicco di grano?

Ogni chicco è costituito principalmente da tre parti:

1. lo strato più esterno, una specie di buccia che contiene fibre, vitamine del gruppo B e minerali (è la crusca nella farina);

2. lo strato interno che contiene principalmente amido (zuccheri semplici) e piccole quantità di proteine e vitamine;

3. il germe, ovvero il “cuore” del chicco, ricchissimo di proteine e vitamine del gruppo B ed E.

Nelle farine raffinate “00” (anche chiamate farine bianche), quelle che usiamo più frequentemente, troviamo quasi esclusivamente la porzione interna del chicco, ricca di amido: durante la macinazione sono stati eliminati sia il germe che lo strato esterno. Consumando queste farine, assumiamo principalmente “zuccheri”, pochissime proteine, e quasi nessun elemento nutritivo.

La farina integrale, invece, deriva dalla macinazione dell'intero chicco:

* Agronoma jr. specializzata in Agricoltura Biologica e Sostenibilità Ambientale. Componente del Circolo Territoriale Vas Cosenza - Rende



le macine a pietra lo disgregano nella sua integrità e la farina che ne deriva contiene tutte e tre le sue parti. È un cibo “vivo”: è quindi ricco di fibre, vitamine e sali minerali, tutti alleati della nostra salute, ed il suo concentrato di amido è minore rispetto alla farina 00. Inoltre, le fibre contenute nella farina integrale aumentano il senso di sazietà, evitano i picchi glicemici tipici dei pasti a base di zuccheri, abbassano i livelli di colesterolo e regolano le funzioni intestinali.

La farina integrale è quindi migliore della raffinata per il nostro corpo. L'uso quotidiano di molti prodotti contenenti farine raffinate porta ad un aumento del tasso di glicemia e ad un maggiore accumulo di grassi. È importante dosare bene la quantità di alimenti raffinati che assumiamo giornalmente.

Purtroppo però, la maggior parte dell'integrale in commercio è “finto”... Possiamo chiamarla farina ricostituita: l'*Integrale industriale* è un

prodotto composto da una miscela di farina raffinata e un pizzico di crusca, non deriva dalla macinazione del chicco intero!

Una “truffa legalizzata” a parer mio.

La maggior parte delle farine integrali del supermercato, dei biscotti, cracker e derivati integrali, è di questo tipo: derivano quasi tutti da farina ricostituita.

Il metodo di macinazione dei chicchi di grano determina un notevole cambiamento sulla qualità della farina che ne deriva: nella farina integrale è presente il germe e non avviene il processo di raffinazione, inoltre la quantità di crusca è molto più alta.

La qualità nutrizionale della farina ricostituita è invece nettamente inferiore, la maggior parte delle sopra citate proprietà del chicco di grano vengono meno.

Per il nostro organismo consumare farina integrale ricostituita è la stessa cosa che consumare farina 00.



È un discorso di quantità: come già detto la farina raffinata, se consumata in eccesso, può provocare insulino resistenza, aumento della possibilità di sviluppare il diabete, etc. Ma soprattutto, consumare farina ricostituita fa male al portafoglio: costa di più della raffinata 00, anche se non vale di più! Perché pagare di più per un prodotto che in realtà non è più salutare di quello classico?!

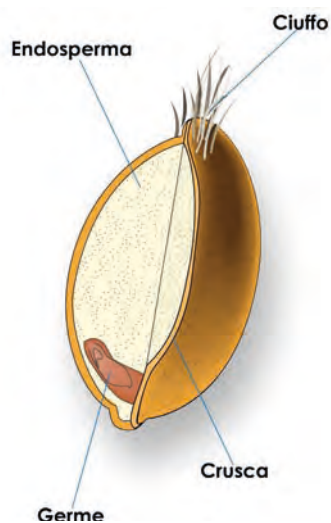
Tuttavia, per lo Stato italiano, non ha importanza il metodo di produzione della farina, ed è possibile per legge mettere in commercio farina ricostituita indicandola come integrale. La legge n.187 del 9 febbraio 2001 afferma che una farina può definirsi integrale quando il suo tasso di ceneri minerali ha un valore compreso tra 1,30 e 1,70 su cento parti di sostanza secca, oltre a un tasso minimo di proteine.

Quindi anche una farina 00 con l'aggiunta successiva di una piccola percentuale di crusca può essere etichettata come integrale, basta che rispetti i dati sopra citati.

Ma perché l'industria agroalimentare ci propone una farina ricostituita invece di una integrale al 100%? Perché le farine ricostituite, che sono simili alle 00, hanno una data di scadenza molto più lunga non contenendo il germe: più tempo un prodotto può rimanere in commercio e meglio è per l'industria ed i negozi. Inoltre,

produrre farina integrale al 100%, macinata a pietra e non con le tecniche industriali, costa di più!

Vediamo quindi come tutelarci e come riconoscere un prodotto integrale al 100%. La prima arma per la difesa è leggere le etichette. Le etichette dei prodotti bio non fanno eccezione: un prodotto integrale deve avere nella lista degli ingredienti la dicitura "farina integrale" scritta in questo specifico modo. Se, invece, tra gli ingredienti c'è scritto farina integrale e poi viene specificato, tra parentesi, farina di frumento e crusca, allora si tratta di una farina integrale ricostituita. Esempio: farina integrale di frumento (farina di frumento, crusca di frumento): questa è farina ricostituita!



ta! Non bisogna neppure fidarsi delle scritte colorate sulle confezioni: "Prodotto Integrale" o "Fonte di fibre", ma verificare sempre in etichetta.

E per riconoscere un pane integrale al 100% basta guardare il suo colore: se è chiaro con dei puntini scuri allora si tratta di pane contenente farina ricostituita, ovvero 00 a cui è stata aggiunta una manciata di crusca (i puntini scuri). Il pane integrale al 100% ha un colore uniforme, più o meno scuro.

Integrale sì... ma Bio!

Se si decide di consumare farine integrali bisogna fare attenzione che provengano da agricoltura biologica! Questo perché la farina integrale contiene anche lo strato più esterno del chicco di grano, che è quello che assorbe maggiormente pesticidi ed erbicidi (tra cui il tristemente famoso glifosato).

Dove si possono trovare i "veri" prodotti integrali? Il discorso è sempre quello: comprare il meno possibile al supermercato e riscoprire i mercati contadini, associarsi ad un GAS (gruppo d'acquisto solidale), andare direttamente a comprare nelle aziende agricole, ordinare on-line dagli e-commerce delle aziende agricole. E se vuoi continuare ad acquistare al supermercato cerca farine o prodotti dove è specificato "macinato a pietra", e leggi le etichette...

Buona fortuna!

Il modello capitalistico senza fine



Fumettista, scrittore
e regista

L'ecologia è ormai diventata un genere di successo anche nell'ambito dell'editoria a fumetti e ne è conferma il fatto che in Francia, il maggior successo editoriale del 2022, sia proprio un fumetto a tema ecologico: *Il mondo senza fine*, edito da Dargaud, si pone a metà strada tra il saggio divulgativo e il *graphic-journalism*. Gli autori sono il geniale disegnatore Christophe Blain e Jean-Marc Jancovici, l'ingegnere climatologo co-fondatore di *Carbone 4*, società di consulenza sui cambiamenti climatici e sull'energia, presidente di *Shift Project* l'organizzazione no-profit che persegue l'idea di un'economia libera dai vincoli del carbon fossile.

L'opera, pubblicata in Italia da Oblomov, affronta in maniera sistematica il problema della dipendenza dai combustibili fossili e da altre fonti di energia non rinnovabili; gli autori analizzano i mutamenti che sta subendo il nostro pianeta e affrontano specificamente il tema del cambiamento climatico, approfondendone le implicazioni sociali ed economiche.

Sul piano grafico e narrativo non si possono che elogiare gli sforzi di Blain nel cercare di trattare, con leggerezza grafica e inventiva, i temi importanti che pone Jancovici, ma il tono risulta un po' troppo didascalico, e poco scorrevole.

La chiave della riflessione verte su quanto l'umanità (ma soprattutto l'occidente) sia disposta a rinunciare, al fine di mantenere l'attuale modello di sviluppo.

“Nel momento in cui utilizzi massicciamente un'energia, comunque tu la estragga dall'ambiente, ci saranno in-

convenienti. Scegliere un'energia significa cercare un compromesso tra gli inconvenienti che sei disposto ad accettare e quelli che invece vuoi evitare”.

È proprio questa ricerca di compromesso che non convince, perché il discorso posto in questi termini, non prescinde mai da quell'impianto di valori che caratterizza l'odierna società consumistica e capitalista, quel modello che si dovrebbe superare e non cercare di proteggere.

Suscita una certa inquietudine leggere frasi come: *“La velocità con cui il sistema deve essere riformato non è compatibile con il mantenimento della libertà individuale accompagnata dal tenore di vita a cui siamo abituati oggi”.*

Il volume si conclude con un vero e proprio discorso apologetico sull'energia nucleare e viene difficile comprendere come un autore apprezzato come Blain si sia prestato ad un'operazione che tradisce un sottile tono propagandistico.

Jancovici gode di una grande notorietà nel suo Paese, ma è anche un personaggio molto discusso. Diverse associazioni ambientaliste, anche in occasione dell'uscita del volume, hanno sottolineato il fatto che egli sia da tempo molto vicino alle industrie legate al nucleare e al suo indotto, industrie i cui rappresentanti sono spesso presenti anche nel consiglio di amministrazione di *Shift Project*.

Christophe Blain, dopo aver lavorato come illustratore, ha realizzato fumetti in collaborazione con gli amici David B., Lewis Trondheim e Joann Sfar. È l'autore della saga *Isaac il pirata* e di opere come *Il riduttore di velocità*, *Gus*, *I segreti del Quai d'Orsay*.



Jancovici- Blain
Il Mondo senza fine
Oblomov, 2023
Pagg.195, colore, euro 24.00

“Case Green”, non è una patrimoniale sulla casa

di Luca Pirozzi



Rinnovare i nostri edifici per ridurre il consumo di energia e le emissioni di gas serra entro il 2030, rendendole climaticamente neutre entro il 2050. L'Europarlamento (PE) ha adottato il 14 marzo la sua posizione negoziale sulla proposta di revisione della Direttiva sulle performance energetiche degli edifici (“case green” o EPBD – ‘Energy Performance of Building Directive’), adottando un testo più ambizioso di quello proposto dalla Commissione nel dicembre 2021 e che ha introdotto maggiori tutele sociali. Vedremo se questa ambizione sarà convalidata dai negoziati a tre con Commissione e Stati membri (Trilogo).

Il percorso del provvedimento si annuncia accidentato. I critici lo considerano irrealista, dalle modalità di finanziamento incerte, e che rischia di generare alti costi per i proprietari e produrre tensioni sul mercato delle ristrutturazioni. Se, al momento dell'accordo (“orientamento generale” del Consiglio) il 25 ottobre scorso, il ministro Pichetto Fratin aveva

espresso “apprezzamento” sul testo, ora il governo italiano tenta di bloccarne l'approvazione. Al grido di “la casa è sacra”, accusa l'UE di essere “guidata da una sinistra sempre più ideologica e distante dalla realtà”.

Distante dalla realtà? Un'occhiata alle cifre: il settore edilizio è tra i maggiori responsabili del cambiamento climatico e assorbe il 40% del consumo energetico globale, ed è responsabile del 36% delle emissioni di gas serra. Il patrimonio immobiliare europeo è obsoleto: il 75% degli edifici è stato costruito prima dell'approvazione – cinquant'anni fa – di norme specifiche sull'isolamento termico, ed è inefficiente secondo gli attuali standard. Il rendimento energetico degli edifici è dunque centrale per il clima e per raggiungere gli obiettivi fissati dal Green Deal. Gli edifici nuovi dovranno essere a emissioni zero, e gli edifici esistenti dovrebbero diventarlo entro il 2050.

L'approccio adottato: introdurre standard comuni minimi di perfor-

mance energetiche per una classificazione dalla A (standard migliori) a G, per quelli peggiori. Si propone di inserire nella classe G il 15% degli edifici con le peggiori prestazioni e dare priorità alla ristrutturazione degli edifici con prestazioni energetiche G o F. Tutti gli immobili residenziali dovranno rientrare nella classe energetica E entro il 2030. Nel 2033, sarà obbligatorio passare alla classe D. Gli edifici pubblici di livello G dovranno rientrare almeno nella classe F entro il 01/01/2027 e in classe E entro il 01/01/2030. E il resto del parco immobiliare nazionale? Ogni Paese avrà ampi margini di autonomia nell'applicare esenzioni per edifici storici, edifici religiosi, piccoli edifici e case di vacanza; introdurre norme minime di prestazione energetica; predisporre le misure più adatte alle proprie specifiche situazioni.¹

1) La Direttiva è uno strumento flessibile e “vincola lo Stato membro cui è rivolta per quanto riguarda il risultato da raggiungere, salva restando la competenza degli organi nazionali in merito alla forma e ai mezzi” (Art. 288 TFUE)



Benefici ambientali? Non solo. Iniziare le ristrutturazioni dagli edifici che sprecano più energia significa dare la priorità alle persone che vivono in condizioni di povertà energetica: si stima che circa 54 milioni di persone in Europa abbiano difficoltà ad accedere a un'adeguata fornitura di energia per le loro case e soddisfare i propri bisogni di riscaldamento e illuminazione.

Le ristrutturazioni generano inoltre occupazione e crescita a livello locale. I lavori richiedono molta manodopera, possono generare domanda di attrezzature ad alta efficienza di energia e apportare valore a lungo termine ai beni immobili. Entro il 2030 potrebbero creare decine di migliaia di posti di lavoro verdi e di qualità in più nei settori dell'edilizia e delle energie rinnovabili (progettisti, installatori, manutentori, ecc.).

Ogni Paese metterà a punto il suo Piano nazionale di ristrutturazione, da integrare nel Piano nazionale di energia e clima (Pnec). Un Piano che definisca una tabella di marcia con specifiche scadenze per raggiungere classi di rendimento energetico più elevate e dovrà assicurare la disponibilità di lavoratori adeguatamente qualificati nella ristrutturazione edilizia.

Il Piano presenterà le misure nazionali per proteggere le famiglie vulnerabili, garantendo l'accessibilità economica degli alloggi, con l'obbligo di monitorare la riduzione delle persone in condizioni di povertà energetica. Il Piano fornirà anche le misure di finanziamento, e il fabbisogno d'investimenti e delle risorse amministrative per la loro attuazione, e includerà misure per facilitare l'accesso a sovvenzioni e finanziamenti. La Commissione valuterà quindi il livello di ambizione degli obiettivi; l'adeguatezza delle misure per conseguire questi obiettivi; l'inclusività della consultazione; ² l'adeguatezza delle risorse.

Le risorse. I cittadini non saranno lasciati soli. Investimenti significativi per la ristrutturazione sono disponibili nei PNRR (iniziativa "Renovate"). I governi possono anche attingere a una serie di flussi di finanziamento europeo: in particolare i Fondi regionali, il Fondo per una transizione giusta e InvestEU. Il nuovo Fondo sociale per il clima, poi, potrà coprire a partire dal 2026 i costi iniziali e facilitare la conformità rispetto alle norme minime di prestazione energetica per

²) Una consultazione delle autorità locali è obbligatoria prima della presentazione alla Commissione del Piano nazionale

le famiglie a basso reddito attraverso risorse finanziarie (86 miliardi EUR) provenienti dalle entrate generate dalla vendita di quote di emissioni di gas serra.

Tutto bene, dunque? A patto che si sostituisca la logica degli interventi a pioggia con un'efficace programmazione, un concetto – e una pratica – per le quali la nostra classe politica ha dimostrato una certa "allergia". Programmazione che può e deve contare sul ruolo attivo delle autorità territoriali per definire priorità, tempi e gestione sul territorio, e dare priorità alle famiglie con reddito medio-basso nella realizzazione degli interventi.

Programmazione all'interno della quale integrare le comunità energetiche rinnovabili (CER) per l'auto-produzione di un'energia pulita e condivisa, che questa rivista ha approfondito in varie occasioni ma per le quali non sono stati ancora pubblicati i decreti attuativi del Governo per regolarne gli aspetti giuridici, economici e tecnici. Un'opportunità per superare un modello energetico basato sull'importazione di fonti fossili e sulla produzione centralizzata di energia, e strumento essenziale di una transizione ecologica che incoraggia un processo di democratizzazione dell'energia.

Quindi, no, non è una "patrimoniale sulla casa". Se vogliamo avanzare il processo di decarbonizzazione per contrastare il cambiamento climatico e affrancarci dalla dipendenza energetica, non si può non intervenire in maniera strutturale: accelerare le ristrutturazioni, ridurre il consumo di energia e promuovere le energie rinnovabili. Ostacolare l'efficientamento energetico delle abitazioni significa difendere i privilegi delle lobby delle energie fossili, ma anche impedire agli europei – e agli italiani – di avere case meno inquinanti e più efficienti, e quindi ottenere risparmi significativi e bollette energetiche meno care.

Alimentare la nostra vita



Stefano Zago, classe '81, giornalista parlamentare, alla guida di TeleAmbiente, sito d'informazione ed emittente televisiva, come direttore responsabile. Il progetto di TeleAmbiente, che quest'anno ha compiuto 30 anni di informazione, si fonda su tre principi fondamentali: sostenibilità, rispetto dell'ambiente, delle persone e dell'intero ecosistema, e tutela del territorio.

Dobbiamo aver presente che la corretta alimentazione ci aiuta a vivere a pieno la nostra vita. Dobbiamo organizzarci i giorni e le settimane in modo da poter mangiare cibi sani con una attenzione alle quantità e ne trarremo solo dei benefici. Se stiamo bene saremo più felici nel realizzare i nostri obiettivi. Purtroppo i fattori che ci portano fuori strada sono svariati.

Il primo fattore è da ricercare nell'economia aggressiva che punta a generare il profitto maggiore da ogni transazione con l'obiettivo di produrre un bene a minor costo possibile venduto al massimo costo possibile. Così capita che compriamo prodotti di scarsa qualità, ma ben confezionati o con una estetica perfetta, ma senza sapore.

Il secondo fattore è legato al primo che limita l'accesso ai prodotti di qualità perché per rispettare le regole del mercato li hanno relegati ad una fascia ricca della popolazione.

Il terzo fattore è culturale. L'uomo ha bisogno della società ed ormai sinonimo di socialità è legato strettamente al mangiare insieme. Più si ha voglia di stare insieme, soprattutto dopo il Covid, più mangiamo.

E allora come possiamo invertire la tendenza? Non è facile. Vediamo lo scontro quotidiano sulle etichette a livello europeo sempre più acceso. L'etichetta a semaforo, bocciata dall'Italia, è più intuitiva delle altre proposte ma scredita molti nostri prodotti tipici come il Parmigiano Reggiano.

E allora che fare? Dobbiamo organizzarci. Serve un menù settimanale che ogni famiglia deve costruire con le proprie abitudini. Anche durante i momenti conviviali si dovranno preferire certi alimenti piuttosto che altri. La falsa difficoltà che potrebbe far de-



sistere è il tempo per la realizzazione in casa perché difficilmente li vedremo in vendita al supermercato. Infatti i prodotti che troviamo in vendita già pronti rispecchiano quel finto benessere di avere tutto pronto subito e di gusto ottimo ma a discapito della qualità.

Ad oggi viene prodotto il cibo sufficiente a sfamare tutti il problema è che, per colpa del sistema economico, il nord del pianeta lo spreca e il sud del mondo ne è carente. Tema molto dibattuto sono i prodotti sintetici. Dobbiamo progredire con la ricerca per il libero accesso di tutto il pianeta al cibo, all'energia così come alle altre reti. Troppo spesso vengono scoperti in Italia processi di maltrattamenti agli animali destinati a diventare cibo. Non possiamo immaginare cosa possa accadere in Cina, India o altri paesi anche più vicini a noi con meno controlli. Il cittadino ha il dovere di avere certezza di tutta la filiera di produzione e che questa sia per legge la più sostenibile ed etica possibile.

Oltre alla sicurezza alimentare sulle nostre tavole dobbiamo garantire la qualità del prodotto e della produzione dello stesso. La politica deve puntare a facilitare i produttori che vogliono essere trasparenti incentivandoli anche economicamente, per esempio con una riduzione delle imposte.

L'aumento della qualità della nostra vita passa necessariamente da quello che mangiamo.



Ho scelto il mio pianeta



**CANALE 18
LAZIO E UMBRIA**

    @teleambiente

 info@teleambiente.it

DIRETTA H24

www.teleambiente.it

Una terra
da curare,
un pianeta
da salvare

Dona il tuo 5Xmille
C.F. 97078560584



V·A·S
Associazione
Verdi Ambiente e Società
APS-Onlus