



# CIBO O È TROPPO O È TROPPO POCO

MENTRE I PAESI RICCHI GETTANO VIA GRANDI QUANTITÀ DI ALIMENTI, IN QUELLI POVERI SI MUORE DI FAME. **CONTRO LO SPRECO E IL DISEQUILIBRIO** QUESTO È STATO PROCLAMATO L'ANNO DEL CIBO. PAROLA CHIAVE: SOSTENIBILITÀ

di CINZIA CINQUE

**A** dispetto dell'aforisma sulla statistica che assegna il famoso mezzo pollo a testa, nel mondo c'è chi ha un frigo stracolmo di ogni ben di Dio e chi neanche il frigo, tanto non saprebbe cosa metterci dentro. I dati sono chiari e brutali e fanno ancora più effetto letti a neanche un mese dalla fine delle festività natalizie, per tradizione caratterizzate da pranzi, cene e brindisi a profusione. La sproporzione tra un Occidente ricco e il resto del pianeta povero e affamato ha spinto la Woir, World Organization for International Relations, fondata nel 1978 per preservare la pace e l'armonia nel mondo, a proclamare il 2023 anno del cibo. Obiettivo: lanciare un allarme. I numeri: 828 milioni di uomini, donne e bambini soffrono di grave denutrizione in 55 Paesi. Ogni anno si spreca il 36% del cibo prodotto globalmente per il consumo umano. E, nei Paesi più industrializzati, come il nostro, la responsabilità è di noi consumatori che gettiamo via il 78% di alimenti, mentre il rimanente 22% è imputabile agli scarti dei processi di produzione e di trasporto. Ma il disequilibrio non è un problema di oggi, come spiega Simonetta Pattuglia, docente di marketing, comunicazione e media e curatrice dell'evento *Food, Wine & Co. - Food for Future. Future for Food* all'Università di Roma Tor Vergata: «Da sempre ci sono Paesi più ricchi e Paesi più poveri, dove la problematica cibo è stringente anche e soprattutto dal punto di vista della salute, perché troppo e troppo poco si traducono con obesità per alcuni, denutrizione per altri; per questi ultimi si trasforma in incapa-

cià di studiare e lavorare, innescando un circolo vizioso che si ripercuote su tutta l'esistenza. Il problema dello spreco nelle società capitaliste si è verticalizzato a partire da tre fattori: innanzitutto la crisi climatica che impatta pesantemente sul sistema agricolo; la crisi geopolitica che ha bloccato i mercati globalmente, come non era successo con le due guerre, quando il mondo era a compartimenti stagni; la recente pandemia che, influenzando sul sistema agroalimentare di produzione, commercializzazione e distribuzione, ha accentuato la sperequazione». Cosa si può fare? L'unica chiave è la sostenibilità, creando da parte dei Paesi penalizzati quelle condizioni di sviluppo che garantiscono il rispetto dei territori e delle popolazioni, e da quella dei Paesi sviluppati non sprecando, mangiando meno e meglio.

### IL FAGIOLINO DEL KENIA

«Il junk food agisce a livello biochimico, metabolico e neurologico, facendo aumentare lo stimolo della fame e spronando a mangiare di più. Per contro, si ha meno bisogno di cibo se ci si nutre con prodotti di qualità. Sposare l'ottica della sostenibilità significa prevenire l'obesità. Ma per contrastare il disequilibrio, oltre a consumare meno in questa parte di mondo, serve che dall'altra parte, attraverso gli organismi e la cooperazione internazionale, vengano sollecitate a produrre le comunità locali, all'interno delle quali svolgono un ruolo determinante le donne, grazie alle loro doti di inclusività e accoglienza. Nel periodo del post boom economico, mangiare il fagiolino che veniva dal Kenia era considerato un segno di ricchezza e realizzazione personale, un trend durato fino agli anni Ottanta, quando si compravano automobili e pellicce e si facevano i primi viaggi di massa. Oggi siamo in tutt'altra fase epocale, quella del bagno di realtà. Le tre crisi ci hanno fatto capire che siamo parte di un ecosistema. I mezzi di informazione ci sono arrivati tardi: era poco glamour occuparsi di agroalimentare, anziché di moda e design o di chef che spignattavano. Invece da quello che mangiamo dipendono la nostra vita e la nostra salute» continua Pattuglia, che pone l'accento sul concetto chiave dell'autoresponsabilità. «È un esercizio verso ciò che si compra e consuma, che punta a scardinare le abitudini alimentari e va dal leggere le etichette al cercare di capire i flussi mondiali, per indagare dove e come sono coltivati i cibi che portiamo in tavola. Scegliere il km zero e la stagionali-

tà dei prodotti non depauperà i territori di provenienza. Comprare i pomodori a dicembre? Sappi che derivano da altre coltivazioni, perché da noi il sole di dicembre non fa nascere i pomodori. Il consumo deve essere preceduto da un atto civico di informazione che a sua volta deve precedere l'atto dell'acquisto».

### PANE E MORTADELLA A "METRO 0"

Il contrasto allo spreco è uno dei pilastri su cui è stato fondato FICO Eataty World, il parco tematico a Bologna che racconta la nostra cultura enogastronomica e mostra, attraverso iniziative e percorsi esperienziali, le linee guida per pensare al cibo in modo più sostenibile. Spiega l'ad Stefano Cigarini: «FICO attua un modello di economia circolare (applicabile anche a casa e all'interno delle aziende) che consente di ridurre al minimo lo spreco e di gestire il flusso di beni alimentari interni al Parco. Sotto il suo tetto la filiera è cortissima, quasi a "metro 0": le piadine vengono farcite utilizzando la mortadella prodotta dal Consorzio della Mortadella Bologna IGP all'ingresso di FICO, il pane nei ristoranti proviene dal forno posto a 30 metri di distanza e così via».

### I TREND DEL FUTURO: BIO E VEGAN

Essere consumatori autoresponsabili stimolerebbe il mondo produttivo a scegliere la sostenibilità, una strada più difficile perché

il disequilibrio è condizionato da gap economici: un'impresa sostenibile deve rivedere tutti i processi, spendere più soldi, investire in nuove risorse. Le tendenze messe in luce dal seminario romano fanno però ben sperare: il cibo del futuro è biologico, a km zero e vegan, sostenibile e tracciabile. Genuinità e sostenibilità del cibo sono valori imprescindibili per le Gen Z e Alpha. Sempre più seguite la dieta vegetariana o vegana, considerate stili di alimentazione più sani. La conferma arriva da Veganuary, la sfida annuale gestita dal 2014 da un'organizzazione no-profit britannica che promuove il veganismo, incoraggiando a seguire uno stile di vita vegano nel mese di gennaio. La partecipazione è aumentata ogni anno, fino a un incremento del 40% da fine 2021 a dicembre 2022. Conclude Pattuglia: «Il riequilibrio non è un obiettivo attuabile in tempi brevi, l'inversione di rotta avverrà solo con l'impegno individuale e collettivo a cambiare il nostro modo di essere e di comprare». Non solo al supermercato.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

*Secondo le  
ricerche, per le  
GENERAZIONI Z  
E ALPHA quello che  
mangiamo deve  
essere genuino ED  
ECO-FRIENDLY*



### *Ma quali scarti, sono ricette gourmet!*

Pier è un ex chef stellato che, in seguito alla *débâcle* professionale, vive ai margini. Abita in un capannone, dove ospita anche Anna, la figlia adolescente con la quale ha un rapporto conflittuale. Sarà Granata, un *clochard*, a fargli ritrovare l'amore per la cucina attraverso il recupero dei cibi scartati dai mercati e destinati al macero. Grazie al suo talento, ristabilirà un legame con Anna. In occasione del 5 febbraio, giornata di Prevenzione dello spreco alimentare, sarà in sala dal 2 *Non morirò di fame*, di Umberto Spinazzola, che affronta questo tema sociale, oltre quello del rapporto tra padre e figlia. Nel cast Michele Di Mauro, Chiara Merulla (in foto con Zackari Delmas) e Jerzy Stuhr nei panni dell'*homeless*.