

OGGI E DOMANI A MILANO

Fondazione Barilla

Scopriamo le logiche per mangiare bene e in modo sostenibile e salveremo il Pianeta

Il Forum torna in Italia per raccontare una "roadmap" di iniziative, parlare di buone pratiche concrete con cui raggiungere gli obiettivi di sviluppo dell'Agenda Onu 2030

Il giorno in cui le risorse si esauriscono arriva sempre prima: ora siamo al 1° agosto

Sul palco ci saranno tante star, dagli studiosi del clima agli attivisti

EMANUELA GRIGLIÉ

Le risorse naturali a disposizione per il 2018, quelle che la Terra è in grado di rigenerare in un anno, sono state utilizzate completamente in pochi mesi e sono già finite. A incidere è soprattutto il modo in cui ci alimentiamo, che non è più sostenibile. L'Earth Overshoot Day (giorno in cui le risorse annue si esauriscono) arriva sempre prima: nel 1970 era il 29 dicembre, quest'anno è stato il primo agosto. In pratica sono stati bruciati circa trenta giorni di autosufficienza del Pianeta ogni dieci anni. Risorse che per il sessanta per cento consumiamo per l'assorbimento delle emissioni di anidride carbonica. Un fenomeno che si potrebbe contrastare partendo da abitudini semplici, a cominciare da quello che mettiamo nel piatto: il modo in cui produciamo il nostro cibo contribuisce per oltre il

trenta per cento alle emissioni di gas serra (più del riscaldamento che impatta per un 23,6 per cento e dei trasporti che incidono per il 18,5 per cento). Parlare di alimentazione responsabile e sostenibile è ormai un dovere che non è più possibile rimandare.

Il dibattito

E appunto di buone pratiche e soluzioni concrete per una transizione nutrizionale si discuterà in occasione del Nono Forum internazionale su Alimentazione e Nutrizione organizzato dal Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN), che torna a Milano (oggi e domani al Pirelli HangarBicocca) per parlare di cibo a 360 gradi, con un occhio in particolare quest'anno al rapporto tra grandi città e politiche alimentari. Dopo due tappe internazionali prima a Bruxelles (a giugno) e poi a New York (a settembre), il Forum rico-

mincia dall'Italia per raccontare la roadmap sostenibile di BCFN e United Nations Sustainable Development Solutions Network (SDSN), ma sarà anche l'occasione per condividere best practice utili a raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile (SDGs) dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Verrà inoltre presentata la terza edizione dell'Indice di Sostenibilità Alimentare (Food Sustainability Index), che comprende quest'anno 67 Paesi, con un focus su Unione Europea e Africa. Sul palco grandissimi nomi internazionali: da Marc Buck-



ley, uno dei padri della sostenibilità mondiale a Riccardo Valentini, membro dell'Intergovernmental Panel On Climate Change, l'IPCC, gruppo inter-governativo per il cambiamento climatico delle Nazioni Unite, da Raj Patel, scrittore, attivista e accademico inglese, considerato uno dei maggiori esperti sulla crisi alimentare mondiale, a Rita Kimani, Young Leader delle Nazioni Unite e amministratore delegato di Farmdrive Kenya. «A settembre 2019 presenteremo insieme i passi compiuti verso un migliore sistema alimentare - spiega Anna Ruggerini, direttore operativo di BCFN - e lo faremo a New York durante il primo Summit sugli SDGs trascorsi quattro anni dall'impegno che i 193 Paesi hanno assunto per raggiungere gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile entro il 2030 e il summit sul clima.

In questo percorso ideale il Forum di Milano rappresenta un passaggio fondamentale per centrare quattro

obiettivi chiari, a cui puntiamo: promuovere la conoscenza e le azioni a favore delle diete sostenibili; sviluppare modelli sostenibili sull'uso del suolo in agricoltura, nell'industria, nelle città e nelle comunità; promuovere ricerche e analisi per monitorare i progressi raggiunti da tutti i Paesi e stabilire un benchmark valido e scientifico per i decisori politici; contribuire a un sistema educativo in grado di formare i leader di domani, per promuovere la cittadinanza globale e l'innovazione con un programma di forte dialogo con i docenti».

Il progetto

Il Forum sarà anche un'occasione per presentare l'innovativo progetto Su-Eatable Life finanziato dalla commissione Europea, che coinvolge mense universitarie e aziendali con lo scopo di spingere i cittadini europei a correggere le loro diete, riducendo così emissioni di CO₂ e spreco idrico. Adottando una dieta sana e sostenibile si po-

trebbero risparmiare fino a 2900g di CO₂ equivalente al giorno per persona, ossia 535 Mt di CO₂ equivalente e fino a duecento miliardi di metri cubi di acqua all'anno, considerando l'intera popolazione europea. Mangiando in modo sano si potrebbero ridurre le emissioni di CO₂ equivalente di 750 Kg all'anno (la stessa quantità per dire che un'auto di media cilindrata emetterebbe in un viaggio andata e ritorno da Milano a Mosca).

BCFN sarà capofila del progetto europeo, in collaborazione con Greenapes, Wageningen University e la Sustainable Restaurant Association. Per partecipare al Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione è necessario registrarsi al sito https://www.barillacfn.com/it/food_forum/international_forum/forum-2018/. Sarà possibile assistere anche live su Twitter seguendo l'hashtag #BCFNforum o l'account ufficiale @BarillaCFN. —

 BY-NC-ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

“CIBO E CITTÀ”

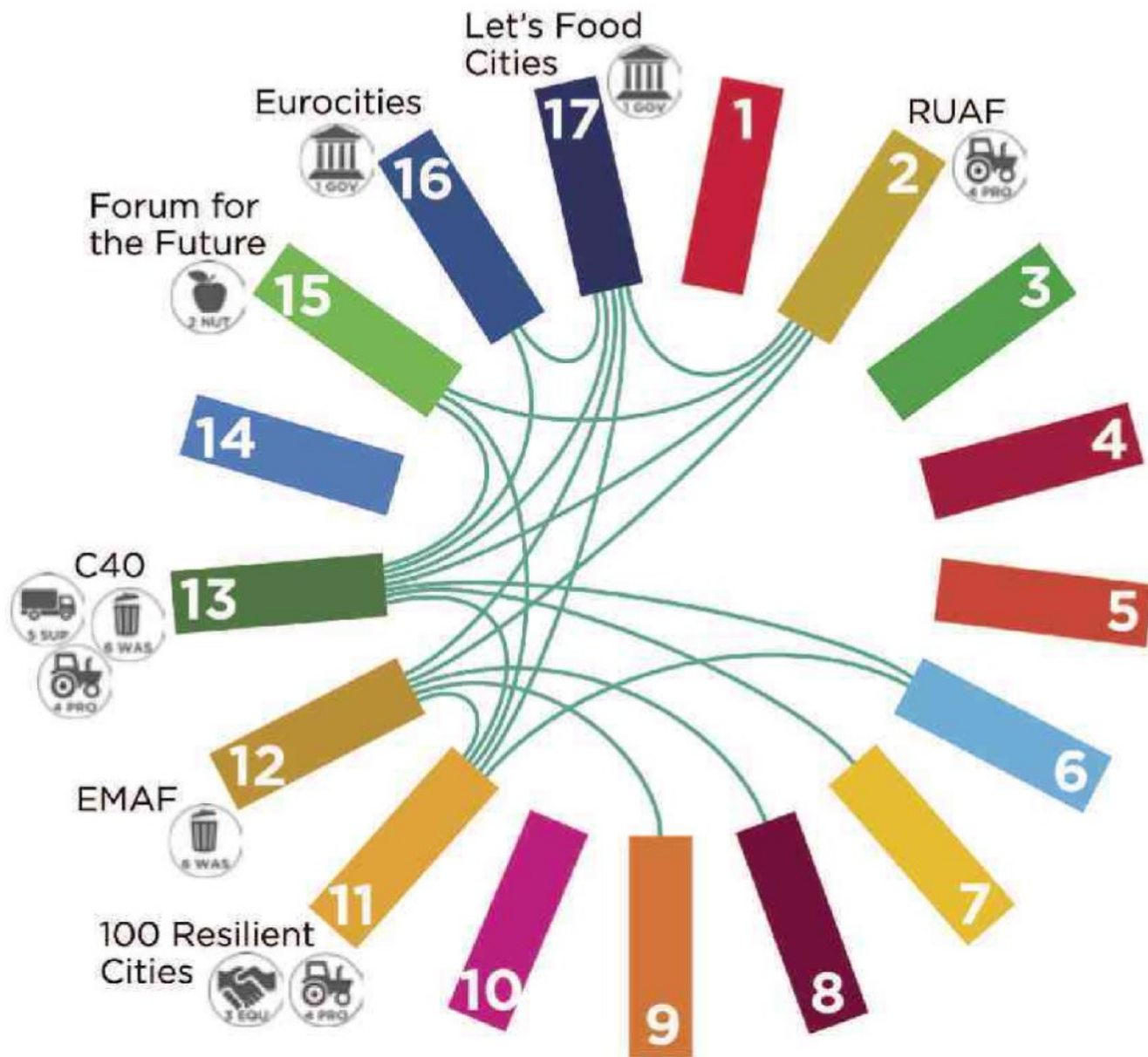
Così Milano fa il pieno di buone pratiche

L'impegno di Milano per moltiplicare le buone pratiche alimentari è radicato e nasce nel 2014, come riflessione sulle politiche del cibo. Il passo successivo, durante Expo, è stato la sottoscrizione del Milan Urban Food Policy Pact, a cui oggi partecipano 179 comuni nel mondo, con l'obiettivo di svi-

luppare sistemi alimentari sostenibili, inclusivi, sicuri e diversificati, anche e soprattutto attraverso lo scambio di idee e modelli. «Milano vuole cibo di qualità, ma pure in un'ottica di sostenibilità economica ed energetica - , ci spiega Anna Scavuzzo, vice sindaco che coordina le politiche alimentari milanesi. - Nel menù delle mense per esempio abbiamo ridotto le proteine animali a fronte di quelle vegetali, cercando di abituare i bambini a mangiare cibo cotto al vapore e al forno, eliminando i fritti e il sale. E abbiamo introdotto la frutta a metà mattina. Abbiamo lavorato molto anche sul tema del rapporto del cibo con

povertà e migrazione. E il tema sociale è entrato in maniera importante anche rispetto alle attività che stiamo portando avanti insieme all'Ue , soprattutto nel riutilizzo di tutto ciò che è ancora edibile in collaborazione con terzo settore e charity. Per far sì che non si sprechi nulla». E della lotta allo spreco attuata da Milano si parla proprio nel focus «Cibo e città» realizzato con la Fondazione Barilla. «È molto importante che all'interno delle metropoli si sviluppino approcci complessivi su grandi temi, all'interno di una riflessione complessiva sullo sviluppo economico e sostenibile».

SDGs NETWORKS THEMATIC IMPACTS



Sdgs: è la sigla di «Obiettivi di sviluppo sostenibile», l'iniziativa globale delle Nazioni Unite che indica 17 target per un'economia «verde». Nel grafico questi obiettivi vengono combinati con il framework di progetti estratto dal «Milan Urban Food Policy Pact» destinato ai sistemi alimentari sostenibili

⑥ MUFPP Categories
SDGs

