

Conviviale 28 Settembre 2016. Area di interesse del Rotary “Fame nel mondo e spreco alimentare”

La fame nel mondo è un fenomeno complesso e di grande attualità che però ci riporta inesorabilmente ad una triste realtà globale. Sono milioni le persone, soprattutto bambini, nei Paesi in via di sviluppo e del resto del mondo, ma non solo, che soffrono ogni giorno la fame e la riduzione dello spreco alimentare rappresenta un'importante passo preliminare della lotta contro questo grave e terribile problema. Certo, nessuno si diverte a buttare via il cibo, ma l'uomo moderno dei Paesi sviluppati dovrebbe recitare un *mea culpa* su determinati aspetti, in primis sulle cattive abitudini relative alla consumazione ed alla conservazione dei prodotti.

L'argomento in questione è stato al centro della seconda conviviale di Settembre del Rotary Firenze Nord, tra l'altro tema cardine anche dello scorso Expo Milano 2015 “Feeding the planet – Energy for life”, un'occasione per fare il punto e presentare buone prassi su come combattere la fame anche a partire dallo spreco di cibo. Durante la serata sono intervenuti come relatori: il Prof. Salvatore Moricca, del Dipartimento di Scienze Produzioni Agroalimentari e dell'Ambiente (DISPAA) dell'Università degli Studi di Firenze, il Sig. Simone Ferri Graziani, Presidente della Federazione Provinciale Coldiretti di Livorno e membro del Consiglio Direttivo Coldiretti della Toscana ed il Sig. Leonardo Carrai, Presidente del Banco Alimentare della Toscana. Il Rotary investe tempo sia risorse umane che economiche su questa tematica, cercando nuovi approcci, partnership di servizio e risposte innovative, per aiutare sia a livello locale che internazionale, soprattutto per il fatto che il problema della fame, in molte parti del mondo, come ad esempio in Africa, è causato dai conflitti.

“Il problema si cerca di affrontarlo innanzitutto garantendo la sicurezza alimentare” – introduce il Prof. Moricca – “cioè riuscire a produrre alimenti in quantità sufficienti a sfamare una intera popolazione mondiale, garantendo l'accesso al cibo (*food security*) ed al contempo anche la sua qualità (*food safety*)”. Per fare ciò si cerca di migliorare, da un lato, le tecniche agronomiche e, dall'altro, la produzione di alimenti esenti da contaminazioni sia di natura chimica che biologica (nei paesi più poveri questo è il problema principale). Gli obiettivi della sicurezza alimentare sono sostanzialmente quattro: garantire la disponibilità di cibo, garantire la stabilità nella disponibilità di cibo, cioè evitare anni di carestia, l'utilizzazione sana e priva di contaminazioni degli alimenti e l'accesso al cibo.

“In realtà il problema della sicurezza alimentare” – continua il Prof. Moricca – “è un problema antico, da sempre l'uomo ha sofferto per fame, carestie, spesso generando conflitti etnici, ma anche migrazioni di massa”. Un caso eclatante di esodo fu quello nel 1850 a fronte della carestia in Irlanda, quando una grave malattia, causata da un fungo parassita infestante, provocò la distruzione sistematica del raccolto delle patate, all'epoca fonte alimentare indispensabile e fu la causa dell'immigrazione in massa degli irlandesi verso gli Stati Uniti d'America.



Il Prof. Moricca, come patologo vegetale, ha spiegato dal punto di vista tecnico che, per ridurre lo spreco di cibo, si deve cercare di contrastare prima di tutto l'azione nociva dei parassiti delle colture (cioè le malattie delle piante), perché circa 1/3 della produzione agricola mondiale è annualmente distrutto da parassiti vegetali ed animali (insetti, funghi e batteri). Purtroppo in Italia, come in altre zone del mondo, c'è una lunga storia di parassiti esotici che, una volta introdotti, hanno fatto dei danni considerevoli. Il Prof. Moricca ricorda ad esempio: "il parassita del castagno degli anni '40, che per fortuna si risolse in maniera autonoma a causa di un virus sullo stesso parassita ed il caso più recente della devastazione degli ulivi pugliesi, dove un parassita, introdotto accidentalmente per motivi di ricerca a Bari, si è poi diffuso in tutto il Salento e tuttora sta facendo danni considerevoli... Negli anni '70 ci sono state delle epidemie devastanti in Brasile a causa di spore trasportate dall'Angola od altri ceppi mutanti (es. Pgt-Ug99), infatti può succedere che parassiti esotici si mischino con parassiti nativi dando luogo a degli organismi, chiamati 'superpatogeni', dotati di una straordinaria aggressività e molto più difficili da contrastare".



"Ma perché tutti questi disastri ecologici? E come mai tutti insieme negli ultimi tempi? E da dove arrivano tutti questi parassiti?". La risposta, discorre il Prof. Moricca, "sta in una parola sola: 'globalizzazione' del commercio e del clima". La prima significa che negli ultimi anni è aumentata la velocità con cui le merci vengono movimentate da una parte all'altra del pianeta. Mentre fino a qualche decennio fa, le merci che arrivavano, ad esempio dall'America via nave, impiegavano circa 15-20 giorni, se nel frattempo qualche partitura alimentare si sciupava e marciva, veniva buttata via, oggi invece, nel giro di poche ore, le merci dall'Argentina arrivano in Russia o dal Kenya arrivano in Canada, per cui molte malattie che hanno una fase di latenza e non presentano sintomi evidenti, viaggiano indisturbate ed invadono i mercati arrivando in zone incontaminate.

Anche la mobilità dell'uomo, le migrazioni ed il turismo (quando ci portiamo dietro piante o semi dei luoghi), hanno dato la possibilità di veicolare accidentalmente parassiti vegetali. Inoltre, ogni qualvolta l'uomo modifica la natura, poi questo ha un effetto boomerang che ricade sulle attività stesse dell'uomo; per non parlare delle decisioni politico-economiche che hanno a volte un impatto devastante sulla

diffusione delle malattie, come ad esempio l'allargamento dell'Unione Europea a dieci nuovi stati membri ha fatto sì che venissero abolite le barriere doganali, che costituivano anche una barriera contro l'introduzione dei parassiti vegetali. Le attività umane ed il commercio quindi possono compromettere, a volte irrimediabilmente, la stabilità degli ambienti naturali.

Infine, c'è il cambiamento climatico che anch'esso ha un effetto dannoso sulla vegetazione perché a causa di questo vi è proprio un'alterazione dei cicli vitali delle piante e dei parassiti vegetali, cioè le piante vengono "indebolite", a causa di uno stress fisiologico prolungato e quindi mal si difendono dagli attacchi dei parassiti. "Oggi in Italia" – continua il Prof. Moricca – "ci sono dei parassiti che un tempo non trovavano condizioni adatte alla loro sopravvivenza, in altri termini i cambiamenti climatici sono i precursori

delle invasioni biologiche e la conseguente distruzione di raccolti, destabilizzazione degli ecosistemi di interi territori, danni irreparabili all'agricoltura, all'ambiente, all'economia ed alla società”.

Oltre al ruolo della sicurezza alimentare, oggi i produttori sono anche chiamati a garantire una salubrità del prodotto agricolo, cioè i consumatori vogliono trasparenza e ci tengono a sapere ciò che viene messo in tavola e poi mangiato. “Non siamo più chiamati a produrre materia prima, che era il ruolo dell'agricoltore negli anni '80-'90, ma a produrre il prodotto finito, cioè ad accorciare la filiera agroalimentare”: queste le parole del Sig. Simone Ferri Graziani, Presidente della Federazione Provinciale Coldiretti Livorno. “Oggi viviamo in un mondo pieno di squilibri dove, da una parte c'è chi muore di fame, quindi qualsiasi cosa commestibile che gli si dà da mangiare va bene, da un'altra parte il mondo muore perché mangia troppo ed un'altra parte ancora sta invece capendo e vuole sempre più capire che bisogna mangiare delle cose valide, che facciano bene” – prosegue il Sig. Ferri Graziani – “in Italia l'agricoltura di Coldiretti è chiamata a produrre per queste persone, ‘produrre solo per chi spreca meno’, perché il cibo lo usa come alimento e non per crearsi delle ‘malattie’ (es. cibo spazzatura)”.

Il prodotto agroalimentare italiano è il più controllato al mondo ed è un grande valore sia per la nostra agricoltura sia per il consumatore che ha più garanzie, il problema è come fa il consumatore a sapere se il prodotto che va ad acquistare è interamente italiano oppure no, perché solo una parte dei prodotti ha l'etichetta con l'origine e molte volte basta che solo una fase della lavorazione sia stata fatta in Italia che quel prodotto, magicamente, diventa ‘italiano’. “Coldiretti” – spiega il Sig. Ferri Graziani – “su questo ha fatto e sta facendo una grandissima battaglia, perché quel prodotto non solo danneggia la produzione agricola italiana, ma può far male...E' importante soprattutto garantire che il cibo sia sicuro da un punto di vista della salute, che non abbia controindicazioni e che sia corrispondente a quanto descritto nell'etichetta, anche a fronte di un leggero sovrapprezzo, ma che garantisca la qualità del prodotto!”.

Sono molte le persone che per far fronte al problema dello “spendere meno”, vengono attratte da superofferte e prezzi ribassati nei supermercati oppure raggirate con alimenti contraffatti o spacciati per ‘italiani’ (es. l'olio extravergine d'oliva) che in realtà sono cibi trasportati nello spazio e nel tempo ed hanno un valore nettamente inferiore rispetto, ad esempio, ad un cibo venduto che è stato colto la mattina stessa. “La Coldiretti” – conclude il Sig. Ferri Graziani – “rappresenta un'Italia che vuole garantire questo e possa dare al consumatore la consapevolezza e la trasparenza di scelta sull'acquisto di un prodotto veramente italiano e, come da slogan ‘per chi vuole sprecare meno’, piuttosto che comprare altri prodotti o mere copie, che magari costano un po' meno, ma hanno anche peggiore qualità!”.

Il Rotary, per affrontare la questione della fame nel mondo, da tempo collabora ed intraprende approcci sostenibili ed efficaci insieme alla partnership con organizzazioni del settore, in particolare per combattere il problema dello spreco e delle carenze alimentari anche attraverso la solidarietà ed al supporto dei Banchi Alimentari. “Il Banco Alimentare della Toscana” – introduce il Presidente Sig. Carrai – “da venti anni lavora tutto l'anno, oltre alla colletta alimentare di fine Novembre, impegnandosi con grande umanità nel cercare di ridurre lo spreco, recuperando tutte le eccedenze della filiera alimentare, dalla grande distribuzione, alle mense, ecc. e di ridistribuirle gratuitamente alle strutture caritative ed assistenziali sul territorio della regione Toscana”.

Il Banco Alimentare è una fondazione di volontari che grazie all'attenzione alla professionalità ed alla serietà ha raggiunto ed ottenuto nel tempo la stima degli altri. “Insieme al Rotary” – continua il Sig. Carrai – “è nato il progetto con ‘Mercafir’, grazie al quale il Banco Alimentare della Toscana ha avuto a disposizione un magazzino di quasi 4000 mq all'interno dell'area dell'azienda ortofrutticola. Un passo importante, che lancia anche la sfida altrettanto importante di riempire questo magazzino, perché la crisi economica ha

inciso molto sull'industria, mentre l'aumento della domanda in Toscana è cresciuta negli ultimi anni". In Toscana nel 2015, prosegue il Sig. Carrai, "il Banco Alimentare ha recuperato e ridistribuito circa 4150 tonnellate di cibo di cui 600 tonnellate di ortofrutta, ma in Italia si sprecono 6 milioni di tonnellate di cibo all'anno e se solo si recuperassero 3,5 milioni di tonnellate di cibo, si potrebbe eliminare il problema della fame in Italia, il problema è che la rete Banco Alimentare in Italia recupera e ridistribuisce circa 90.000 tonnellate di cibo all'anno!".

La fame e le carenze alimentari rappresentano una grande sfida a cui non esiste un'unica e definitiva risposta, ma è fondamentale riuscire a far pensare le persone a questi problemi in modo diverso, con una nuova mentalità, stimolandole ed educandole al progressivo cambiamento. Occorre promuovere l'idea che la fame non è invincibile, perché, con l'impegno di tutti, non si abbandona alla deriva chi ne ha bisogno, restando indifferenti, ma si abbia la consapevolezza e la fiducia che, grazie alla fioritura di rapporti sociali nuovi, si è in grado di raggiungere risultati prima impensabili, capendo che fare il bene fa davvero star bene l'altro e te stesso.

Grazie al Presidente Andrea Vettori, al Rotary Club Firenze Nord ed al Rotary tutto.

Lorenzo Cipriani
Socio Onorario Rotaract Firenze Nord