

# Il cibo più "buono" del mondo? Quello sostenibile... ed è francese!



Un report scientifico classifica i sistemi alimentari (agricoltura, alimenti, sprechi, nutrizione) più sostenibili tra i maggiori 25 paesi del mondo. L'Italia è sesta.

La buona cucina non ha solo a che fare col gusto.

**Il cibo "buono" non è solo quello saporito, ma soprattutto quello sano, equo**, i cui ingredienti non hanno bisogno

di pesticidi, deforestazione, eccessiva quantità di acqua per essere coltivati, allevati, raccolti e prodotti. Soprattutto il cibo buono è quello che non viene sprecato: gettato, consumato in eccesso o, al contrario, fatto mancare a chi ne ha bisogno.

In una parola il cibo "buono" è quello "sostenibile".

## **The Economist Intelligence Unit** ha pubblicato il documento **"Fixing Food"**

sistemi alimentari di 25 paesi, effettuata attraverso la consulenza di esperti, per seguire le filiere del cibo dal campo e dall'allevamento, alla tavola e oltre.

**I paesi scelti sono le 20 maggiori economie del pianeta**, che rappresentano i due terzi della popolazione e l'85% del PIL del mondo. Per completare il quadro sono stati aggiunti: Nigeria, Etiopia, Colombia, Emirati Arabi Uniti e Israele.

Dal progetto, realizzato in collaborazione con il **Barilla Center for Food and Nutrition**, è scaturito **un indice di sostenibilità assegnato ad ognuno dei paesi** che, in teoria, classifica le pratiche alimentari delle nazioni con una visione più ampia della mera gastronomia tradizionale: la "sostenibilità" è definita come *"la capacità di un sistema alimentare di non esaurire le risorse naturali, comprometterle o minacciarne l'integrità"*.

Secondo l'FSI, **Food Sustainability Index**, il sistema alimentare più sostenibile al mondo (tra i 25 esaminati, va ricordato) è quello della **Francia**, con un punteggio di 67,5 su 100, seguono **Giappone** (66,6) e **Canada** (64,8). **L'Italia è sesta** con 63,6. I peggiori risultano **India** (43,1), **Arabia Saudita** (47,4) ed **Egitto** (48,8).

I tre ambiti dello studio sono la sostenibilità dell'agricoltura del paese, i livelli nutrizionali nazionali, la quantità di perdite e sprechi alimentari. La "classifica" generale è data dall'equilibrio tra questi tre fattori. Il primo, la **sostenibilità dell'agricoltura nazionale**, analizza la varietà delle colture, l'impatto ambientale di coltivazioni e allevamenti, l'incidenza del prelievo idrico e l'efficienza nell'utilizzo dell'acqua; il grado di avanzamento delle tecnologie agricole, il tasso di utilizzo di pesticidi e fertilizzanti, la produttività generale e i sussidi riservati all'agricoltura.

**In questo ambito specifico primeggia la Germania**, con un parziale di 65,5; **Canada** e **Giappone** si scambiano secondo e terzo posto, la **Francia** scende all'undicesimo posto e **l'Italia al settimo** con 59,8. Per citare degli esempi: mentre i paesi migliori prelevano acqua da

riserve rinnovabili in percentuali dello 0,15-0,3%, quelli con le performance peggiori sfruttano le fonti dal 50 al 2200%; l'Italia registra un 6,7%.

Il secondo aspetto riguarda le "

**sfide nutrizionali**" e analizza le carenze della popolazione o gli eccessi alimentari di un paese. Il dato da cui si parte sono i

**795 milioni di esseri umani "sotto nutriti"**, tragicamente contrapposto ai

**2 miliardi di persone sovrappeso**. Per stilare la classifica parziale di questo contesto si tiene conto di fattori come l'incidenza di ritardi nella crescita dei bambini o la disponibilità di cibi sani, freschi e a buon mercato. Da questo focus si apprendono dati emblematici, come la percentuale del 32% di etiopici che risultano sotto nutriti, o quella del 67,3% degli statunitensi classificati in sovrappeso.

**I paesi più in difficoltà nella sfida nutrizionale sono l'India, la Nigeria e il Sudafrica**; quelli con le performance migliori sono Francia, Giappone e Corea del Sud. L'Italia è al nono posto con 64,3 punti su 100.

Il terzo argomento è

**lo spreco**. In Arabia Saudita, ogni anno, finiscono nelle discariche 427 kg di cibo per abitante; negli USA 277 kg,

**in Italia 100 kg**. Lo spreco di alimenti avviene sia a monte del consumo, per il deperimento delle derrate durante la produzione e il trasporto (la causa maggiore di spreco nei paesi in via di sviluppo), sia dopo l'acquisto, per colpa del consumatore che lascia passare le scadenze o sovrastima le proprie necessità (cosa che ovviamente avviene in maggioranza nei paesi ricchi).

**Il totale mondiale annuo è di 1,3 miliardi di tonnellate di cibo sprecato**, per un controvalore di 750 miliardi di dollari. C'è anche un risvolto ambientale: il metano che viene immesso in atmosfera dagli alimenti gettati in discarica è 21 volte più dannoso del CO<sub>2</sub>, e

**l'impronta ecologica dello spreco alimentare equivale a un terzo del CO<sub>2</sub> generato dai combustibili fossili**. I paesi che sprecano meno sono Francia, Australia e Sudafrica; in fondo alla classifica Arabia Saudita, Indonesia ed Emirati Arabi. L'Italia è nona, con un punteggio di 69,9 su 100.

Analizzando i dati relativi al nostro paese, dai 58 singoli indicatori che compongono l'indice finale, emergono diverse eccellenze, la maggior parte, ma anche alcune criticità. Per quanto riguarda la sostenibilità dell'agricoltura nazionale,

**otteniamo il massimo punteggio (100) per la mitigazione del cambiamento climatico, per la quantità di riserve idriche e per la loro gestione**; punteggi bassi invece (intorno e sotto i 30 punti) per i

**pochi sussidi**, le troppe coltivazioni destinate a mangimi animali e biocarburanti, e per l'impatto dell'agricoltura sui suoli.

**Bassissimo il punteggio per la biodiversità in agricoltura: 3,8 su 100.**

Sulle sfide nutrizionali facciamo segnare delle performance contraddittorie: 96 su 100 (quindi positivo) per gli indici di malnutrizione e sotto nutrizione, ma

**15 su 100 per quelli di sovra nutrizione**; 99,6 punti per le conseguenze sulla salute delle deficienze nutrizionali (quasi nulle), ma 22 su 100 per la **presenza massiccia di ristoranti fast food**.

**Al capitolo degli sprechi ci viene assegnato un cartellino rosso per quelli causati dal consumatore**, cioè il cibo sprecato in casa, o da ristoranti e mense: 29,4 punti su 100. Di contro **otteniamo il massimo dei voti sulle politiche anti spreco**, grazie anche alla recente promulgazione la legge Gadda 166/2016:

*"Norme per la limitazione degli sprechi, l'uso consapevole delle risorse e la sostenibilità ambientale"*. La media del settore è rappresentata dalla voce "spreco alimentare" che fa segnare 63 punti, una sufficienza che non ci fa particolarmente onore.

Questi studi, che mirano a indirizzare le politiche dei governi verso la sostenibilità, a deviare l'economia verso l'equità, e ad educare le popolazioni a comportamenti corretti, sono una conseguenza della

**Carta di Milano,**

**eredità dell'Expo italiano del 2015**, portata all'ONU come appello per un accordo mondiale che miri a

**garantire a tutti un'alimentazione sana, sicura e sufficiente.** Un obiettivo tutt'altro che facile da ottenere, visto che il presente del sistema alimentare planetario è caratterizzato da tre dati di fatto paradossali:

**un terzo di cibo prodotto viene sprecato**, mentre basterebbe un quarto dello spreco per eliminare la malnutrizione nel mondo;

**gran parte delle produzioni agricole sono destinate a mangime per animali o alla produzione di biocombustibile**; ed infine la dolorosa assurdità che

**per ogni essere umano sofferente per la fame, ce ne sono due in sovrappeso o obesi.**

Tutto ciò si inserisce però in un'ottica di mutamento delle politiche economiche, sociali e ambientali che va oltre l'ambito dell'alimentazione.

**Dall'inizio del 2016 è entrata in vigore l'Agenda 2030 dell'ONU per lo Sviluppo Sostenibile:** una lista di 17 obiettivi, i "

**Sustainable Development Goals**", per lottare contro la povertà, la fame, l'ingiustizia sociale e il cambiamento climatico, visti ormai come facce della stessa medaglia. Tra questi obiettivi, molti riguardano il cibo e l'alimentazione: il numero 2 si propone di

**eliminare la fame nel mondo entro il 2030**; il numero 3 vuole garantire una vita sana ad ogni essere umano, promuovendo pratiche come l'allattamento al seno o regolando la vendita di prodotti responsabili dell'obesità; il numero 10 mira alla

**riduzione delle disuguaglianze**, facendo esplicito cenno ai ritardi e ai difetti cognitivi, conseguenti alla malnutrizione; il numero 12 è dedicato alla diffusione di modelli di sviluppo e di produzione sostenibili,

**contenendo lo sfruttamento dei suoli e delle risorse d'acqua**; il numero 13 teorizza la lotta al cambiamento climatico adottando, tra l'altro, pratiche agricole che riducano le emissioni di gas serra; il numero 15 impone di

**proteggere gli ecosistemi naturali e ristabilire quelli danneggiati dall'uomo**, con la deforestazione, il consumo di suolo e la perdita di biodiversità, tutte conseguenze in gran parte attribuibili all'espansione incontrollata dell'agricoltura industriale.

Link:

<http://www.earthday.it/Alimentazione/Il-cibo-piu-buono-del-mondo-Quello-sostenibile-ed-e-francese>