

## **Giornata Mondiale sull'alimentazione**

### **Sistemi alimentari sostenibili per la sicurezza alimentare**

Circa 1,4 miliardi di persone sono sovrappeso. Di queste, circa un terzo è obeso e a rischio di malattia .

Al mondo, circa due miliardi di persone sono prive di vitamine e minerali, essenziali per una buona salute. (FAO)

E' evidente a tutti, da anni ormai, come i comportamenti alimentari votati a un certo consumismo siano dannosi per la salute e distruttivi per l'ambiente. Come possiamo ridurre il nostro impatto ambientale e salvaguardare la nostra salute? Rispettando la stagionalità dei cibi, consumando prodotti locali, variando gli alimenti nella dieta, diminuendo drasticamente o eliminando definitivamente il consumo di carne\* e derivati di origine animale, acquistando cibi freschi (evitando quindi cibi precotti, in scatola, surgelati e simili), cucinando e realizzando (quando possibile) i nostri cibi, acquistando ove possibile dai produttori privilegiando alimenti biologici o trattati naturalmente. Questi gesti si possono fare senza spendere di più, ma solo con un po' di attenzione, diventando presto abituali. Ne guadagna così il gusto che, parlando di cibo, non è un dettaglio marginale.

Ancora più utile è il concetto di resilienza alimentare, la capacità umana, sociale e ambientale di resistere nel tempo e nello spazio a pressioni e cambiamenti. Le abitudini alimentari devono prendere in considerazione l'impatto sulla salute, sull'ambiente, sulle comunità, sulla cultura, sul comportamento etico, oltre al comportamento consumistico. Mangiando noi facciamo una scelta che incide sulla nostra salute, sulla giustizia sociale, sulla qualità dell'ambiente. La Giornata Mondiale dell'Alimentazione può servire a far maturare un po' più di sensibilità e consapevolezza.

Il ciclo di produzione della carne contribuisce tra il 18% (FAO) e il 51% (World Watch Institute) alle emissioni globali di CO2. Secondo il Joint Research Centre(JRC) tali emissioni sono pari a circa il 12.8 % di quelle totali nell'UE (comparabile al settore trasporti). Il ciclo di produzione di latte e latticini è stimato responsabile per il 4% delle emissioni di CO2 globali. Le percentuali indicate provengono da analisi basate su differenti metodologie e sono difficilmente comparabili tra loro, tuttavia mostrano chiaramente una tendenza.

I prodotti di carne e latte sono stimati responsabili per il 24% dell'impatto ambientale cumulativo esercitato dai prodotti sul mercato europeo. Buona abitudine alimentare è il consumo di prodotti alimentari così detti ai fini di comunicazione a KMO comunque vicini al luogo di produzione –somministrazione.

La produzione di carne in Europa è molto sussidiata e dunque la sua crescita artificialmente indotta.

Alessandro Circiello

[www.alessandrocirciello.com](http://www.alessandrocirciello.com)