

Cibo sostenibile: quanto ne sanno i giovani?



La Fondazione Barilla, che promuove una cultura alimentare consapevole dell'impatto sull'ambiente, presenterà il 5 giugno un'indagine sul grado di conoscenza della materia di millennials e Generazione Z.

Venerdì 24 maggio i giovani di tutto il mondo si sono mobilitati per il secondo **Global Strike for Future**. La manifestazione ha fatto scendere in piazza studenti e ragazzi in

tutte le maggiori città del mondo per chiedere ai loro governanti azioni concrete e coraggiose per la tutela del pianeta e il contrasto ai cambiamenti climatici. Ma quanto sono consapevoli e informati i giovani, in generale, sugli

SDGs: gli obiettivi di sviluppo sostenibile dell'Agenda 2030. Quali sono quelle azioni che gli esperti delle Nazioni Unite hanno individuato come necessarie per ridurre l'impatto dell'uomo sull'equilibrio naturale? Se ne parlerà

il 5 giugno in un evento del Festival dello Sviluppo Sostenibile

dell'Istruzione dal titolo "Salute, alimentazione e agricoltura sostenibile: educare gli adulti di domani". Si discuterà in particolare di come educare le nuove generazioni a comprendere gli squilibri dell'attuale sistema alimentare. Nell'occasione sarà presentata un'indagine nazionale dal titolo "

I giovani, gli SDGs e il cibo" commissionata dalla Fondazione Barilla e svolta da IPSOS, sulle conoscenze e le lacune dei giovani in questo campo. Ne abbiamo parlato con

Alessio Menecozzi, project manager della

Fondazione Barilla,

Center for Food and Nutrition nel programma "

Ecosistema ", il programma radiofonico di EarthDay.it in onda ogni martedì su Radio Vaticana Italia.

In un comunicato della Fondazione di inizio anno si legge che sette giovani su dieci tra i 16 e i 35 anni sono preoccupati per l'impatto ambientale di ciò che mangiamo, del nostro regime alimentare. Pochi però sono disposti a fare ciò che serve per cambiare le cose. Immagino che questo rapporto tra informazione impegno e responsabilità sia ciò che ha spinto la Fondazione Barilla a far svolgere l'indagine sui giovani e gli SDGs che presenterà il 5 giugno.

Esattamente. La ragione per cui abbiamo commissionato quest'indagine a Ipsos Italia è capire il livello di consapevolezza che i giovani hanno degli SDGs, gli obiettivi di sviluppo sostenibile lanciati dalle Nazioni Unite. Ma soprattutto, in un momento storico come questo, in cui i ragazzi si stanno interessando molto alle dinamiche ambientali con un focus particolare sul cambiamento climatico, ci interessa capire se la loro conoscenza del tema "sostenibilità" sia poi effettivamente legata al cibo, che ha una strettissima connessione con il futuro delle persone e del pianeta. Molto spesso parlando di sostenibilità si pensa al settore dei trasporti e dell'energia, tralasciando il fatto che il cibo, se da una parte è causa del problema nel processo di produzione e nel processo agricolo, indubbiamente è anche, e deve essere, la soluzione. Perché adottando un certo stile alimentare sicuramente si può cambiare verso un sistema agro alimentare più sostenibile, per noi e per le prossime generazioni. Indubbiamente i ragazzi devono capirlo e ci interessa anche scoprire in che modo loro approcciano questo problema: si sentono agenti del

cambiamento? oppure lo rimandano a loro volta alle prossime generazioni? Su queste tematiche verterà appunto l'indagine "I giovani, gli SDGs e il cibo".

Chi sono stati i soggetti di queste indagini? I giovani, che età hanno? dove li avete interpellati? in quali regioni italiane? quali tendenze sono emerse? Quanto sanno i nostri ragazzi di cibo e sostenibilità? E da chi si aspettano di essere edotti e informati su queste cose?

L'indagine è stata svolta su base nazionale da Ipsos Italia su un campione equamente rappresentativo di ragazzi e ragazze. Abbiamo interpellato il target 14-19 anni, ma anche quello 20-27, perché ci interessava capire approfonditamente come approcci e tendenze potevano variare tra il target dei "millennial" e quello della "Generazione Z". In questo processo di acquisizione di consapevolezza su una tematica così importante e così alta, indubbiamente la scuola ha il ruolo primario.

Quali sono i principi base che i giovani devono assimilare? Che ruolo hanno il comportamento alimentare, la produzione e la distribuzione di cibo nel raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile? Ovviamente questa è una lezione non solo per i ragazzi ma anche per i loro genitori, i loro nonni e tutta la società.

Un concetto fondamentale che spesso ignoriamo è che tutti noi possiamo contribuire ad un futuro più sostenibile. Come possiamo farlo? Con quello che, nelle nostre scelte quotidiane, decidiamo di mangiare: scegliendo diete sostenibili, tra cui ovviamente c'è quella mediterranea che in Italia ha maggior rilievo e importanza, possiamo avere un impatto migliore sulla nostra salute e su quella del pianeta che ci ospita. Il modello della "doppia piramide" elaborato dalla Fondazione Barilla affianca appunto due piramidi, quella alimentare e quella ambientale: vuole sottolineare lo strettissimo legame tra il cibo e l'ambiente, dimostrando che privilegiando alcuni cibi, per esempio verdure, frutta, legumi e cereali, e limitando solamente il consumo di altri, ad esempio la carne rossa (ho detto limitare quindi non demonizziamo alcun cibo), si può avere un beneficio per noi ma anche un riverbero positivo sull'ambiente.

Veniamo al ruolo della scuola. Già quest'anno la Fondazione ha avviato un corso di formazione online per docenti e un concorso per gli stessi docenti e i loro studenti. Ci può dare qualche informazione su questi due progetti e un aggiornamento su come stanno procedendo?

La scuola ha un ruolo fondamentale in questo momento così delicato, in cui da una parte i ragazzi chiedono delucidazioni, più informazioni e più attenzione a certe tematiche; e dall'altra i docenti devono rispondere a questa richiesta. La nostra Fondazione, ormai da un anno, sta dialogando con i docenti fornendo loro degli strumenti di aggiornamento che parlino di queste tematiche. Abbiamo elaborato un programma inserito in un protocollo di intesa con il Ministero dell'Istruzione dell'Università e della Ricerca che, già dal titolo, rimarca questo legame imprescindibile tra le persone, quello che mangiano e l'impatto sull'ambiente. Il programma si chiama: "Noi, il cibo, il nostro pianeta", e appunto si basa sulla relazione tra sostenibilità alimentare e ambientale, ma con la volontà di trasmettere un senso di cittadinanza attiva nei ragazzi, che sia il motore del cambiamento per i futuri leader di domani. Connesso a questo programma, che è libero ~~accessibile~~ ^{consultabile} online al sito www.noilciboilpianeta.it lanciato un concorso: "Noi, il cibo, il nostro pianeta in action". Nell'evento del 5 giugno andremo a premiare i professori che con le loro classi hanno dimostrato come questo programma si sia potuto trasformare in esperienze concrete dei ragazzi, volte a segnalare un cambiamento nella loro realtà: quindi nella scuola e nella loro comunità. Abbiamo selezionato tre, tra molteplici progetti che abbiamo ricevuto, e nel corso dello stesso evento dialogheremo anche con queste

eccellenze dell'insegnamento. Quindi: "Salute, alimentazione e agricoltura sostenibile: educare gli adulti di domani", il 5 giugno alle 9.30 al MIUR in viale trastevere a Roma. Ci ritroveremo per discutere da una parte dell'indagine nazionale "I giovani, il cibo e gli SDGs", e dall'altra per scoprire i vincitori del concorso sul programma educativo di Fondazione Barilla. Le iscrizioni sono aperte sul sito del Festival dello Sviluppo Sostenibile di Asvis. Perciò invito tutte le persone interessate a registrarsi e unirsi a noi in questa occasione interessante di condivisione e approfondimento.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Cibo-sostenibile-quanto-ne-sanno-i-giovani>