

Protocollo di Milano: per un'alimentazione sana, giusta e sostenibile



Promosso nel 2013 dal Barilla Center for Food and Nutrition, il Protocollo di Milano si pone l'obiettivo di unire cittadini e istituzioni per trovare soluzioni concrete i paradossi dell'alimentazione

Lo spreco alimentare, l'utilizzo di una grande percentuale di raccolti per la produzione di biocarburanti e mangimi per gli animali e infine la coesistenza tra fame e obesità: sono questi i tre paradossi che caratterizzano il sistema alimentare globale. Promosso nel

2013 dal

Barilla Center for Food and Nutrition, il

Protocollo di Milano si pone l'obiettivo di unire cittadini e istituzioni per sensibilizzare su questa importante tematica e trovare soluzioni concrete per: combattere lo spreco alimentare dal campo alla tavola; lottare contro la fame e l'obesità, promuovendo stili di vita sani a partire dalla giovane età; incoraggiare un'agricoltura più sostenibile opponendosi alla speculazione finanziaria sulle materie prime alimentari. Questo protocollo

sull'alimentazione arriverà fino ad Expo e sarà il primo passo verso quell'importante documento che nascerà dall'evento, la Carta di Milano, una proposta di accordo mondiale per garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti. Abbiamo chiesto a

Elena Cadel psicologa della comunicazione, che si occupa di sostenibilità alimentare, e **Ambassador del Barilla Center for Food and Nutrition** per il Protocollo di Milano, di parlarci di questo importante documento.

Dottoressa Cadel, partiamo dall'inizio: com'è nata l'idea di questo protocollo sull'alimentazione e quanti hanno aderito?

Stiamo vivendo un periodo storico molto particolare dal punto di vista dell'alimentazione: non abbiamo avuto mai così tanto cibo, e allo stesso tempo anche tanti problemi legati ad esso. Basti pensare che solo oggi nel mondo ci sono 868 milioni di persone denutrite e contemporaneamente 1,5 miliardi di persone sono in sovrappeso o obese. Lo squilibrio è sconcertante e non può lasciare indifferenti. Su iniziativa del Barilla Center for Food and Nutrition, nasce l'idea del protocollo di Milano, con lo scopo di unire i cittadini e le istituzioni verso un obiettivo comune che è la sostenibilità alimentare. La Fondazione Barilla lavora e comunica su questi temi già dal 2009. Lanciato nel 2013, a questo Protocollo hanno partecipato esperti da tutto il mondo e ha raccolto l'adesione di 100 organizzazioni pubbliche e private, tra cui ricordo Slow food, il WWF, la Jamie Oliver Food Foundation, senza dimenticare il contributo e la partecipazione di migliaia di cittadini.

Lo scorso 3 dicembre, in occasione del Forum Internazionale sull'alimentazione e nutrizione, è stata redatta la versione finale del Protocollo di Milano. Quali sono gli impegni concreti che sono stati fissati?

Gli impegni concreti fissati, sono in relazione alle tre grandi sfide sul cibo evidenziate dal Protocollo: promuovere stili di vita sani per combattere la malnutrizione intesa in questo caso come under nutrition, cioè mancanza di accesso al cibo; combattere l'obesità e il sovrappeso; promuovere un'agricoltura sostenibile, limitando la speculazione finanziaria e l'uso della terra per fini diversi dalla produzione di cibo. Infine ridurre lo spreco alimentare del 50% entro il 2020.

L'educazione alimentare che ruolo ha nel protocollo?

Il protocollo di Milano potrebbe avrà un ruolo molto importante nell'ambito dell'alimentazione, in quanto mette nero su bianco le questioni inerenti la tematica, affrontandola in ogni suo singolo aspetto. Anche attraverso l'educazione alimentare. Educare all'alimentazione non significa solamente mangiare bene, mangiare cibi sani: vuol dire comprendere cos'è che è giusto e pulito, cioè cosa è coltivato in maniera sostenibile e senza sfruttare quelle che sono le popolazioni; vuol dire non sprecare tutto il cibo che abbiamo. Soprattutto alimentarsi in modo sano significa non farsi condizionare da idee e pensieri che non sono fondati su fatti reali.

Il protocollo di Milano è il primo tassello di quell'importante documento che nascerà dall'Expo di Milano, ovvero la Carta di Milano. Proprio a riguardo, lo scorso 7 gennaio, con l'evento l'Expo delle idee, è partito il processo per la creazione di questo importante documento. Cosa è scaturito in quell'occasione?

Il protocollo partecipa ufficialmente alla formazione della Carta di Milano, un progetto promosso dal Ministero delle Politiche Agricole Italiane nell'ambito dell'Expo. Il 7 febbraio scorso i 42 tavoli tematici hanno prodotto orientamenti ed idee che aiuteranno la definizione vera e propria della carta. Il nostro Protocollo, invece, ha messo in chiara linea i temi cruciali e le possibili soluzioni.

Sono previsti step successivi prima dell'inizio di Expo?

C'è la stesura e la presentazione ufficiale della carta di Milano, che è prevista per la fine di aprile. Le tappe successive sono poi quelle istituzionali: il 4 giugno sarà presentata al summit dei ministri dell'agricoltura dei paesi che partecipano all'Expo; infine il 16 di ottobre ci sarà la consegna della Carta di Milano al segretario delle Nazioni Unite Ban Ki-moon in occasione della giornata mondiale del cibo.

Link:

<http://archivio.earthday.it/Alimentazione/Protocollo-di-Milano-per-un-alimentazione-sana-giusta-e-sostenibile>