

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 CO₂, e

l'impronta ecologica dello spreco alimentare equivale a un terzo del CO₂ 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://archivio.earthday.it/Alimentazione/Il-cibo-piu-buono-del-mondo-Quello-sostenibile-ed-e-francese>