

Il clima sta cambiando. L'alimentazione e l'agricoltura anche

Climate is changing. Food and agriculture must too

editoriale
editorial

Le riflessioni presenti nelle pagine che seguono mi offrono l'opportunità di soffermarmi, ancora una volta, sulla necessità inderogabile per tutti noi - qualsiasi sia il setting nel quale ci troviamo ad operare - di "trasportare" nella nostra pratica professionale, oltre agli aspetti nutrizionali, anche la relazione cibo-cambiamenti climatici e la questione *food skill*.

Come potete leggere più avanti, anche l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura (FAO), celebra quest'anno la Giornata Mondiale per l'Alimentazione (16 ottobre) con un messaggio particolarmente significativo (*Il clima sta cambiando. L'alimentazione e l'agricoltura anche*), per ricordarci come il cambiamento climatico in atto stia rendendo sempre più difficile il compito di nutrire una popolazione in costante crescita (9 miliardi di persone previste nel 2050). Agricoltura, cibo e acqua risultano, infatti, elementi ricorrenti quando si parla di danni provocati dai cambiamenti climatici ma, nel contempo, agricoltura e alimentazione umana rappresentano una delle principali cause di questi mutamenti, costituendo perciò fattori basilari sui quali agire concretamente per dare inizio ad efficaci strategie di adattamento e di mitigazione.

La FAO, a tale proposito, ha sviluppato il concetto di *climate-smart agriculture* ponendosi come obiettivo quello di aumentare in maniera sostenibile la produttività agricola, aiutando gli agricoltori ad adattarsi a questi cambiamenti ma riducendo comunque le emissioni di gas-serra. Rischieremmo però di compiere un grave errore soffermandosi soltanto sul fattore "produzione" poiché anche i consumatori - molti degli attuali problemi sono infatti legati ai modelli prevalenti di consumo - con i loro stili di vita le loro scelte alimentari possono assumere un ruolo significativo nell'indirizzare la produzione alimentare e i processi produttivi e rendersi, quindi, protagonisti attivi in questo contesto.

A tale scopo, diventa allora improrogabile dare avvio a processi di condivisione del sapere e di responsabilizzazione collettiva attraverso quei percorsi di educazione alimentare e ambientale di cui i dietisti ben conoscono il valore, consapevoli che un'alimentazione equilibrata è fondamentale per la salute dei cittadini ma anche per quella del Pianeta.

Salute, ambiente, economia, società, cultura e *governance* divengono allora parole chiave, interagenti tra loro per dare vita ad un siste-

ma alimentare complesso che non dovremmo mai dimenticare di fare nostro nella pratica professionale di ogni giorno perché, a livello mondiale, i Governi che hanno avvertito la necessità di tradurre questo concetto nelle proprie raccomandazioni alimentari per la popolazione (Linee Guida Alimentari) sono davvero ancora troppo pochi: Brasile, Germania, Svezia, Qatar, Regno Unito e Paesi Bassi.

In questo senso, proprio il nostro impegno quotidiano, potrebbe evidenziare questa opportunità mancata e sollecitare un'integrazione urgente e inderogabile.

Parlare di percorsi di educazione alimentare e di responsabilizzazione collettiva nei confronti dei cambiamenti climatici porta inevitabilmente a sottolineare la necessità di esplorare sempre, nei colloqui con i nostri utenti, anche le loro abilità e competenze in ambito alimentare (*Food Skill*).

La capacità di pianificare la lista della spesa (per quantità e qualità), la capacità di scegliere, acquistare, conservare e preparare i pasti per se stessi sono diventati infatti una questione di crescente importanza nei Paesi occidentali. Le persone spesso si dichiarano "troppo impegnate per..." e l'industria alimentare - con le sue soluzioni pre o già pronte per l'uso - ha di fatto allontanato sempre più le persone dalla preparazione di pasti salutari e sostenibili a partire da ingredienti freschi.

Stiamo parlando di *Food Literacy* e, sebbene, questo termine sia molto cresciuto in popolarità, ad oggi pochi sono ancora gli studi che evidenziano gli effetti di bassi livelli di alfabetizzazione alimentare.

Siamo pertanto particolarmente orgogliosi della collaborazione fra ANDID e CIRPA - Centro Interdipartimentale per la Ricerca in Diritto, Economia e Management della Pubblica Amministrazione dell'Università degli Studi di Salerno - che ci ha condotto allo sviluppo e alla validazione di uno strumento concettuale di misurazione del livello di *Food Literacy* in Italia (presto anche a livello europeo). Il prossimo obiettivo, in questo specifico ambito professionale, sarà quello di costituire un gruppo allargato di professionisti "esperti", in grado di utilizzare e promuovere strumenti e strategie condivise e coordinate in percorsi educativi mirati a migliorare la consapevolezza degli effetti del proprio stile alimentare sulla salute ma anche sulla società, sull'ambiente e sul clima.



a cura di
**Stefania
Vezzosi**