

Cambiamenti climatici e sistemi alimentari

Climate change and food systems

editoriale
editorial

La questione è tornata, da pochi giorni, “prepotentemente” all’attenzione del mondo intero.

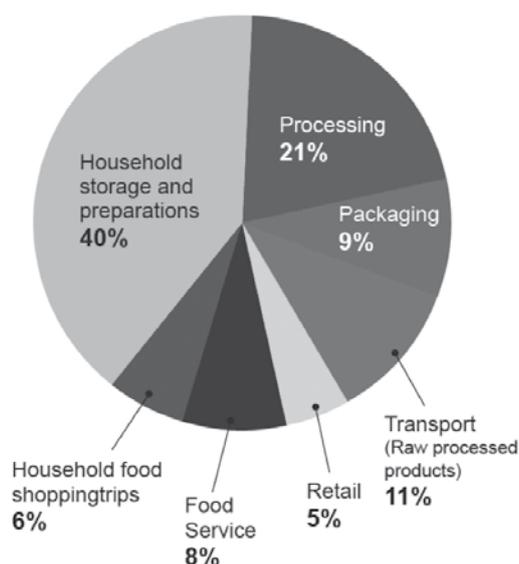
Per questo - e soprattutto per quanto dibattuto nello scorso Editoriale a “due voci” in tema di *advocacy* - ritengo importante ribadire nuovamente il ruolo dell’alimentazione - o meglio dei sistemi alimentari - sui cambiamenti climatici.

A fine 2015, anche noi avevamo infatti metaforicamente aggiunto - sempre su questa pagina - “un paio di scarpe” in Place de la Republique a Parigi, in occasione della XXI Conferenza delle Parti (COP 21) della Convenzione Quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici per celebrare l’accordo raggiunto e ricordare come anche tutte le attività umane collegate alla produzione e al consumo di cibo determinino effetti “importanti” sul cambiamento climatico e, conseguentemente, sull’accesso al cibo e all’acqua potabile.

In estrema sintesi: la produzione e il consumo di alimenti contribuiscono alle modificazioni climatiche e i cambiamenti climatici concorrono alla perdita di prodotti agro-alimentari per soddisfare le necessità degli abitanti della Terra, aumentando così le disuguaglianze sociali, la fame, la vulnerabilità, le migrazioni e i conflitti.

In questo specifico ambito la ricerca si è, però, concentrata molto sul rapporto produzione agricola-cambiamento climatico tralasciando spesso aspetti collegati alle attività pre e post-produzione, agli stili alimentari, ai modelli di consumo e agli sprechi di cibo, tanto che la maggior parte dei Paesi che hanno ratificato l’accordo di Parigi hanno individuato l’agricoltura quale “area prioritaria” di intervento.

Un interessantissimo *Report Climate Change & Food Systems: Assessing Impacts and Opportunities* elaborato dal *Meridian Institute* (un’organizzazione senza fini di lucro con la mission di aiutare le persone a risolvere problemi complessi e controversi, a prendere decisioni informate e ad attuare soluzioni che migliorino la vita, l’economia e l’ambiente) sottolinea però come anche le attività post-produzione (processi di lavorazione, packaging, trasporto e refrigerazione), soprattutto nei Paesi industrializzati, contribuiscono alla produzione di gas climalteranti, trattandosi di attività collegate all’utilizzo di energia. L’immagine che segue mostra, ad esempio, come negli Stati Uniti, a livello domestico, il consumo



di energia per la conservazione degli alimenti (frigoriferi e congelatori), per la loro preparazione e per il lavaggio delle stoviglie inducano un impatto che non può certo definirsi trascurabile! La maggior parte dei processi industriali di trasformazione dei prodotti alimentari (es. macinatura del grano e dei semi oleosi, rimozione dell’acqua nelle fasi di lavorazione intermedie o finali, pastorizzazione, sterilizzazione, ecc.) presentano inoltre richieste energetiche piuttosto elevate.

Non possiamo nemmeno trascurare il fatto che in gran parte di questi processi siano utilizzati elementi altamente raffinati (fruttosio, sciroppo di mais HFCS, proteine isolate della soia) con composizione definita.

È facilmente intuibile perciò come la loro produzione (spesso utilizzati peraltro come “sostanza secca”), a partire da materie prime complesse, richieda una lavorazione intensiva con costi energetici importanti.

Relativamente poi al trasporto (ad eccezione dei trasporti refrigerati), contrariamente a quanto si è portati a ritenere, una revisione di letteratura di 116 studi sulla valutazione del ciclo di vita (LCA) dei sistemi alimentari, mostra come questa fase contribuisca per meno del 10% alle emissioni globali di GHG per chilogrammo di cibo.

Come già affermato, anche le nostre scelte alimentari hanno un impatto significativo sulle



a cura di
Stefania Vezzosi

emissioni di GHG; alcuni studi suggeriscono, infatti, come alcuni cambiamenti dietetici potrebbero rappresentare una delle più efficaci opzioni tecniche di mitigazione per la riduzione delle emissioni globali.

Sebbene spesso non abbiano un'ampia divulgazione, alcune ricerche evidenziano come gli alimenti processati e ultra-processati abbiano un maggiore impatto sul clima rispetto a pasti realizzati con ingredienti freschi (sempre che questi non siano stati coltivati in serre riscaldate!)

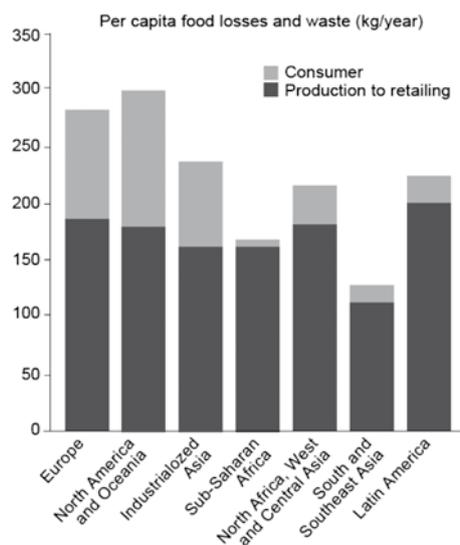
Allo stesso modo, un introito energetico proporzionato ai fabbisogni individuali consentirebbe una riduzione significativa (1-11%) degli equivalenti di GHG.

È noto poi come l'aumento dei gas climalteranti sia inoltre risultato associato a modelli alimentari ricchi in proteine di origine animale: alcuni ricercatori hanno recentemente sostenuto che la riduzione del consumo di prodotti alimentari di origine animale rappresenterebbe una strategia irrinunciabile per il raggiungimento dell'obiettivo climatico contenuto nell'accordo di Parigi.

A tale scopo, anche una riduzione del 75% del consumo di carni bovine e ovine, sostituite da pollame o maiale, sembrerebbe essere in grado di determinare una riduzione del 9% delle emissioni di gas GHG.

Rispetto invece alla perdita e allo spreco di cibo, non possiamo non ricordare come, a livello globale, 1,3 miliardi di tonnellate di alimenti (corrispondenti a 3,6 GtCO₂ eq all'anno) vadano sprecate e come, almeno nei Paesi ad economia avanzata, si tratti per lo più di alimenti ancora adatti al consumo umano.

Tutto questo, dunque, ci riguarda da vicino come cittadini e come professionisti e, nella nostra pratica professionale, possiamo apportare allora un contributo specializzato e significativo.



RESPONSABILI REGIONALI ANDID

ABRUZZO

GIAMPIETRO GIANLUCA
Via Villetta Barrea, 44 - 65124 Pescara
cell: 347 7129334
e-mail: gianluca.giampietro@virgilio.it

BASILICATA

LISTA MARY
Via Siris, 10 - 75029 Valsinni (MT)
cell: 328 8616689
e-mail: marylista@hotmail.it

CALABRIA

LAZZARINO ELISA
Via Sonnino - 89047 Rocella Ionica (RC)
casa: 096485668 - cell: 348 5454550
e-mail: elisalazzarino@libero.it

CAMPANIA

VITALE MARILENA
Via Catullo, 2 - 81031 Aversa (CE)
cell: 392 4651065
e-mail: andid_campania@libero.it

EMILIA ROMAGNA

CARBONI ELENA
Via A. Pergetti, 1 - 42023 Cadelbosco Sopra (RE)
tel. 342 9285651
e-mail: andid.emiliaromagna@libero.it

FRIULLI VENEZIA GIULIA

TAVIAN ALESSANDRA
Viale Venezia, 277 - 33100 Udine
tel. 340 4621568
e-mail: alessandra.tavian@gmail.com

LAZIO

GILLANTI GIULIANO
Via dell'Astore, 49 - 00169 Roma
cell. 349 6662114
e-mail: giuliano.gillanti@yahoo.it

LIGURIA

CORNICELLI MIRIAM
Via A. Cantore n. 19-28 b - 16149 Genova
cell: 347 3447749
e-mail: miriam.cornicelli@libero.it

LOMBARDIA

MORELLI AMBRA MARIA
Via Aldo Carpi, 6 - 20151 Milano
tel. 02 4526625 (pomeriggio)
e-mail: ambramorelli@alice.it

MARCHE

GIULI MARCO
Via Mascagni, 26 - 62015 Monte San Giusto (MC)
cell. 392 3033631
e-mail: mgiuli@gmail.com

MOLISE

CALLEGARO MARCO
P.zza Cuoco, 12/B - 86100 Campobasso
cell: 320 1848529
e-mail: marco.callegaro.88@gmail.com

PIEMONTE/VALLE D'AOSTA

XOMPERO GRAZIELLA
Via Bersezio, 8 - 10036 Settimo Torinese (TO)
tel. (ufficio) 011 6336659/6749
e-mail: gxompero@citadellasalute.to.it

PUGLIA

CACCAVO DOMENICO MARCO
Viale Santa Caterina da Siena, 2 - 70054 Giovinazzo (BA)
cell. 392 3283936
e-mail: dott.caccavo@gmail.com

SARDEGNA

SPIGA EMANUELA
Via Bonaria, 39 - 09045 Quartu Sant'Elena (CA)
cell. 347 3408481
e-mail: emanuelaspiga.dietista@gmail.com

SICILIA

ROMEO LUANA MARIA CATENA
Via San Giuseppe - San Filippo, 10/A
95022 Aci Catena (CT) - cell. 340 6157252
e-mail: romeoluana@hotmail.it

TOSCANA

MARIANELLI RITA (BARBARA)
Via del Ponte alle Mosse n. 31 - 50144 Firenze
cell. 334 3591902
e-mail: barbara.marianelli@gmail.com

UMBRIA

RANUCCI CLAUDIA
Via L. Benincasa, 1 - Località San Mariano
06073 Corciano (PG) - cell. 333 4058283
e-mail: claudiaranucci.diet@gmail.com

VENETO/TRENTINO ALTO ADIGE

POIANELLA GRAZIELLA
Via Chiodo, 15/a - 36050 Bolzano Vicentino (VI)
cell. 333 1808229
e-mail: lella.poianella@live.it

Siamo in rete all'indirizzo: www.andid.it - e-mail: info@andid.it



4