

Il cibo del futuro, il futuro del cibo

Foods of the future, the future of food

editoriale
editorial

La conclusione di un anno rappresenta sempre un momento privilegiato per ripensare al passato e per figurarsi un futuro auspicabilmente bello, stimolante e ricco di progetti innovativi e risolutivi.

Prendo, perciò, assai volentieri in prestito alcune riflessioni del Prof. Tim Benton (*UK Champion for Global Food Security, University of Leeds*) per ricordare come ciò che mangeremo in un futuro assai prossimo rappresenti oggi uno spazio "problematico e conteso" ma ricco comunque di proposte e soluzioni, a volte, anche fin troppo "originali".

Come ricorda il Prof. Benton, sappiamo bene come la popolazione globale sia in costante crescita, con un aumento significativo a carico della classe media che andrà, inevitabilmente, a caratterizzare e condizionare la domanda di cibo.

Nel corso del tempo, gli studi hanno infatti dimostrato come all'aumento del reddito disponibile, almeno inizialmente - anche per un effetto indiretto (ad esempio disponibilità di attrezzature funzionali alla conservazione e preparazione dei cibi) - siano sempre seguiti forti cambiamenti nell'alimentazione umana, con un aumento significativo dei consumi di carne, formaggio, uova e altri prodotti alimentari ad alta densità energetica.

Sappiamo anche come, nonostante lo straordinario sviluppo scientifico e tecnologico degli ultimi anni e gli impegni assunti formalmente dai Paesi più ricchi, la fame continui a rappresentare una criticità importante per milioni di bambini, donne e uomini, restando peraltro sempre associata ad una grande quota di persone in sovrappeso. E così, mentre alcune aree del mondo restano nell'impossibilità di accedere a quantitativi minimi di cibo di sufficiente qualità e necessari per un'esistenza dignitosa, altri Paesi continuano a soffrire per un'alimentazione eccessivamente ricca e anche per gli effetti indesiderati legati alla gestione degli sprechi alimentari prodotti.

Una sfida ambiziosa, dunque, per il sistema delle produzioni agricole, l'industria, le *politics* e l'organizzazione dei mercati. È necessario infatti considerare, da un lato, la crescente domanda di cibo a causa dell'aumento demografico, dei cambiamenti dei modelli alimentari (come sopra specificato) nei Paesi di nuova industrializzazione (dalla Cina all'India, dal Brasile al Sud Africa) che determineranno, inevitabilmente, un incremento delle emissioni di gas a effetto serra (alla produzione di

carne e derivati in allevamenti intensivi è infatti attribuito - secondo dati FAO - quasi un quinto delle emissioni globali di gas serra) e, d'altro lato, la necessità di mangiare di meno e in modo diverso.

All'interno di questa cornice, non possiamo allora non ricordare la Ventiduesima Conferenza Mondiale sul Clima delle Nazioni Unite (COP 22) di Marrakech, alla quale, lo scorso novembre, hanno partecipato più di ventimila persone, in rappresentanza di 196 Paesi - 111 dei quali hanno già ratificato l'Accordo di Parigi - e centinaia di imprese, Ong, organizzazioni scientifiche, popolazioni autoctone e sindacati. La Conferenza si è conclusa con l'obbligo da parte di Paesi partecipanti di quantificare e valutare le proprie emissioni di CO₂ entro il 2018, con l'obiettivo di rivedere gli *Indc* (*Intended nationally determined contributions*) per limitare l'aumento della temperatura media globale, entro fine secolo, a un massimo di 1,5 gradi. Il cambiamento climatico, sappiamo infatti, potrebbe influenzare anche molti aspetti relativi alla sicurezza alimentare (dalla disponibilità, all'accessibilità e all'utilizzo del cibo e alla stabilità del sistema alimentare). Cosa mangeremo allora in futuro?

Niente di nuovo su questo fronte: i ricercatori concordano che gli sforzi dovranno essere indirizzati a sostenere un'alimentazione ricca in prodotti vegetali (cereali integrali, legumi, verdura e frutta), progetto all'interno del quale potrà comunque ancora esserci posto per carne, pesce, uova e latticini ma in quantità assai più ridotte rispetto ai consumi attuali.

Personalmente preferisco rispondere a questa domanda immaginandomi ancora una volta una tavola tutta "mediterranea", auspicando - come afferma Corinna Hawken (Direttore del *Centre for Food Policy, City University London*) - la creazione di un collegamento virtuoso fra politiche agricole e politiche per la salute, la co-presenza di sistemi diversi di produzione e distribuzione che impieghino persone trattate con maggiore dignità, la produzione di una gamma più ampia di prodotti alimentari, una differenziazione dei mercati, la presenza di grandi aziende ma anche di imprese familiari e locali per l'affermazione di modelli alimentari salutari e accessibili a tutti, non solo alle élite. Trovo invece un po' più difficile pensare a soluzioni troppo "innovative e originali" (e forse nemmeno poi così tanto: qualcuno ricorda il "cibo liquido" presente nel capolavoro di Stan-



a cura di
**Stefania
Vezzosi**

ley Kubrick, del 1968, intitolato "2001: Odissea nello spazio"?), come ad esempio quelle a base di "carne artificiale" ottenuta in laboratorio, le quali, attraverso l'utilizzo delle nuove biotecnologie, riuscirebbero - così almeno sembra - a consegnarci nel piatto un'esperienza sensoriale identica a quella provata consumando il prodotto di origine animale che vanno a sostituire.

Come sostiene Massimo Montanari è vero che "...costruire il futuro è sempre una sfida" ma continuare a parlare di stile alimentare mediterraneo - a mio parere - non significa guardare indietro nostalgicamente quanto piuttosto guardare al passato per capire meglio il presente e costruire un futuro più sostenibile per tutti.



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@ciudadellasalute.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

