



Barilla
Center

FOR FOOD
& NUTRITION

people, environment, science, economy

“SE NON POSSIAMO FERMARE LA CONTINUA EVOLUZIONE DEL PIANETA, ABBIAMO PERÒ IL DOVERE MORALE DI SUGGERIRE INDIRIZZI E PROPOSTE PER INTERAGIRE IN MODO RESPONSABILE CON ESSA”



Viviamo in un'epoca di **grandi trasformazioni**: le prospettive future sono incerte, gli scenari cambiano velocemente e il presente ci mostra evidenze cariche di contraddizioni e squilibri. Basti considerare che **quasi un miliardo di persone nel mondo soffre oggi la fame**, a fronte di un numero altrettanto ampio di persone obese o sovrappeso.

Ecco perché sentiamo il dovere di **intervenire nel dibattito** sui temi dell'alimentazione e della nutrizione, dando un contributo nel rispondere alle sfide e alle emergenze del nostro tempo e suggerendo raccomandazioni concrete e attuabili.

Nell'analisi dell'ampio spettro di tematiche che abbiamo affrontato e che affronteremo in futuro, siamo convinti che un **approccio multidisciplinare** possa accrescere la conoscenza e la consapevolezza di queste priorità, e al tempo stesso possa aiutare a dare **risposte e soluzioni**. Ecco perché il nostro approccio mette insieme la sfera economica, sociale, ambientale e scientifica delle tematiche trattate. Allo stesso tempo non ci spaventa **la ricchezza e la diversità dei punti di vista**, delle competenze e delle opinioni, che al contrario pensiamo possano costituire un bene prezioso, da preservare e valorizzare, e che per questo, in una logica di dialogo aperto, incoraggiamo continuamente.

Siamo convinti che le urgenze in tema di alimentazione e nutrizione debbano avere un posto di primo piano nelle agende degli opinion leader e dei decision maker di tutto il Pianeta. Per questo vogliamo continuare a lavorare affinché il Barilla Center for Food & Nutrition si rafforzi nel suo **ruolo di collettore** e connettore tra scienza e ricerca da un lato, e decisioni politiche e azioni governative dall'altro. L'obiettivo è creare un **dialogo aperto** e favorire un benessere diffuso nelle popolazioni, affrontando con impegno le sfide del futuro per **promuovere il cambiamento**.


Guido Barilla



“L’UOMO È CIÒ CHE MANGIA” (Ludwig Feuerbach)



“SE COMPRENDERE È IMPOSSIBILE,
CONOSCERE È NECESSARIO” (Primo Levi)

BARILLA CENTER FOR FOOD & NUTRITION

Più discipline per proposte concrete
sui temi dell'alimentazione e della nutrizione

Barilla Center for Food & Nutrition (BCFN) è un **centro di pensiero** che, nato nel 2009 con l'obiettivo di **analizzare** i grandi temi legati all'alimentazione e alla nutrizione nel mondo, ha scelto di affrontarli attraverso un approccio multidisciplinare, l'unico realmente in grado di metterne in luce tutte le componenti. **Fattori economici, scientifici, sociali e ambientali** vengono, quindi, analizzati nel loro rapporto di causa-effetto con il cibo, evidenziando come gli aspetti della nostra esistenza abbiano con quest'ultimo un legame che va al di là del soddisfare il “semplice” bisogno di nutrirsi.

In questi due anni abbiamo affrontato un'ampia **varietà di temi**, la discussione dei quali non è a nostro avviso più rimandabile. Ognuno di questi è stato oggetto di pubblicazioni scientifiche,

di raccomandazioni puntuali e concrete, di presentazioni alle Istituzioni e di dibattiti aperti alla **società civile**.

Dopo la nostra presentazione al pubblico delle Istituzioni e degli stakeholder italiani nel 2009, il 2010 è stato l'anno in cui abbiamo allargato lo sguardo oltreconfine, proponendo all'Unione Europea gli spunti di riflessione e le conoscenze che abbiamo sviluppato. La **vocazione internazionale** è parte integrante della natura del BCFN, che ha tra le sfide della propria mission quella di affrontare tematiche urgenti per le popolazioni di tutto il mondo e per il nostro Pianeta; per questo motivo l'anno che abbiamo davanti, il 2011, vedrà un ulteriore slancio verso l'internazionalizzazione del nostro progetto, con il suo ingresso in due ulteriori importanti Paesi come Francia e Stati Uniti.



“ORMAI VEDIAMO IL NOSTRO PIANETA COME
UNA NAVE SPAZIALE. MA NON DIMENTICHIAMOCI
CHE UN QUARTO DEI PASSEGGERI VIAGGIA
IN CLASSE DI LUSSO MENTRE GLI ALTRI TRE
QUARTI AFFOLLANO LA STIVA” (Robert McNamara)

Lynn Johnson / National Geographic Image Collection


LE EVIDENZE EMERSE IN DUE ANNI DI LAVORO

WATER MANAGEMENT (marzo 2009)

Attualmente oltre **1,1 miliardi** di persone non ha **accesso a risorse idriche** sufficienti: una persona su sei dispone di meno di **20 litri** d'acqua dolce al giorno.

CAMBIAMENTO CLIMATICO, AGRICOLTURA E ALIMENTAZIONE (giugno 2009)

Un individuo che si nutre seguendo la dieta nordamericana immette ogni giorno nell'atmosfera circa **5,4 kg di CO₂**; un individuo che si nutre seguendo la dieta mediterranea ne immette **meno della metà**.



“IL CIBO, PIÙ DELLA PAROLA, SI PRESTA A
MEDIARE FRA CULTURE DIVERSE IN QUANTO PIÙ
FACILE E IMMEDIATO” (Massimo Montanari)

ALIMENTAZIONE E SALUTE (settembre 2009)

L'incremento dell'**1%** nel rapporto tra la spesa in **prevenzione** e la spesa sanitaria pubblica porterebbe a una diminuzione del **3%** nella percentuale di spesa per **prestazioni curative** e riabilitative.

LE SFIDE DELLA FOOD SECURITY (novembre 2009)

Il **degrado dei territori** e la loro conversione d'uso – coltivazione di biocarburanti, ampliamento delle aree da pascolo, ecc. – potrebbero comportare una riduzione delle superfici coltivate dell'**8-20%** entro il 2050, mentre scarsità idrica, **cam-**
biamento climatico e infestazioni di agenti patogeni potranno ridurre l'attuale produzione di un ulteriore **5-25%**.

LA DIMENSIONE CULTURALE DEL CIBO (dicembre 2009)

Nella storia recente, **il cibo smette di essere un semplice bisogno** alimentare o un piacere: subentrano aspetti quali l'attenzione alla funzionalità degli alimenti, i legami tra **cibo e salute** e la crescente richiesta di soluzioni che rispondano all'esigenza di maggiore velocità – in termini di approvvigionamento e preparazione – e portabilità.

CRESCITA SANA E NUTRIZIONE NEI BAMBINI (aprile 2010)

Nel mondo sono **155 milioni**, ovvero uno su dieci, i bambini in età scolare **obesi** o **sovrappeso**. Allo stesso tempo, nei Paesi in via di sviluppo circa **148 milioni** di bambini sotto i cinque anni sono sottopeso a causa di **carenze alimentari** acute o croniche.

“LA TERRA NON È SOLTANTO PROPRIETÀ PRIVATA DEI SINGOLI UOMINI, VI SONO ANCHE ESTENSIONI DI MONTI E DI VALLI CHE SONO PROPRIETÀ DI TUTTI, RICCHEZZA COMUNE DELLA PATRIA, E CHE HANNO BISOGNO DI BRACCIA CHE LE CURINO, DI OCCHI CHE LE VIGILINO”

(Adriana Moreno)



Tim Laman / National Geographic Image Collection

DOPPIA PIRAMIDE: ALIMENTAZIONE SANA PER LE PERSONE, SOSTENIBILE PER IL PIANETA (giugno 2010)

Gli alimenti per i quali è consigliato un **consumo più frequente** sono anche quelli che determinano gli **impatti ambientali minori**. Viceversa, gli alimenti di cui si raccomanda un consumo meno frequente sono anche quelli che hanno maggiore impatto sull'ambiente.

IL VALORE DELLA MEDITERRANEITÀ (novembre 2010)

Nel Mediterraneo mangiare è **mangiare con qualcuno**. Dividere il pane o il cibo significa fondare e rendere sacre le unioni, i legami e i rapporti.

LA MISURAZIONE DEL BENESSERE DELLE PERSONE: IL BCFN INDEX (novembre 2010)

Una quota importante del **benessere** complessivo degli individui è legata alle **scelte alimentari** e agli **stili di vita** adottati, anche e soprattutto per le ricadute che esse hanno sulla salute dell'uomo e la sostenibilità ambientale.

L'AGRICOLTURA OGM È SOSTENIBILE? (dicembre 2010)

Gli studi scientifici non mostrano evidenze di **effetti acuti sulla salute** dell'uomo legati all'assunzione di **alimenti geneticamente modificati**, almeno nel breve termine. Nel lungo termine non ci sono elementi che possano far temere effetti negativi, anche se mancano studi che diano conferme definitive.



“IN REALTÀ NESSUN ESSERE UMANO
INDIFFERENTE AL CIBO È DEGNO DI FIDUCIA”
(Manuel Vázquez Montalbán)

I TEMI DEL 2011

Tra continuità di analisi e nuovi campi di indagine

In linea con il nostro obiettivo di portare le tematiche più urgenti all'attenzione dell'opinione pubblica a livello internazionale, due sono gli elementi che ci portano a **scegliere i temi** che anno dopo anno analizziamo e approfondiamo. Da un lato, è centrale la **valutazione dello scenario sociale ed economico** nel quale viviamo, e quindi quali sono le priorità che il contesto pone al nostro sguardo. Dall'altro, le nostre scelte sono guidate dalle **scadenze istituzionali internazionali**, e quindi dagli appuntamenti presenti nelle agende economiche, politiche e sociali di Europa, Asia e Stati Uniti. È alla luce di questo che nel corso del 2011 il Barilla Center for Food & Nutrition parlerà dei temi che seguono.

Alimentazione, longevità e benessere

In Europa la speranza di vita è aumentata di 8 anni dal 1960 al 2006.

Qual è il ruolo dell'alimentazione nel garantire a popolazioni sempre più anziane una vita in salute? In un contesto di invecchiamento della popolazione, il tema è oggi fondamentale non solo a livello sociale, ma anche per il mondo politico-istituzionale, costretto a confrontarsi con la **sostenibilità** economica dei sistemi sanitari.

“SICUREZZA ALIMENTARE NON SIGNIFICA SOLO
ACCESSO A UNA QUANTITÀ SUFFICIENTE DI CIBO,
MA ACCESSO AD ALIMENTI CULTURALMENTE
APPROPRIATI” (Vandana Shiva)

Futuro del settore agricolo

*Per soddisfare le esigenze alimentari globali, nei prossimi anni nei Paesi in via di sviluppo le **terre coltivabili** dovranno aumentare di circa **120 milioni di ettari**, e allo stesso tempo si stima un aumento della produzione di **biocombustibili** di circa il **90%** nei prossimi 10 anni.*

Quali i fattori chiave che influenzeranno cosa produrrà l'agricoltura nei prossimi anni, e in quali quantità? Quanto e in quale direzione cambieranno le richieste dei consumatori? La **risposta** a questi quesiti potrà essere vista come un passo per comprendere quali modelli di produzione e consumo potranno garantire la sostenibilità e la sopravvivenza dell'agricoltura in futuro.

Doppia Piramide alimentare-ambientale

*Una maggiore aderenza alla **dieta mediterranea** si associa a una riduzione del **33%** del rischio di sviluppare un **carcinoma gastrico**.*

Quali conseguenze hanno sull'ambiente le nostre **scelte alimentari**? Rispetto alla prima edizione della pubblicazione sulla Doppia Piramide, andremo ad aggiornare e ingrandire la base dei dati di impatto ambientale dei cibi, approfondendo proprio alcune specifiche fasi della catena che porta dalla produzione di un alimento al suo consumo. Questo con l'obiettivo di proporre strategie di educazione alimentare e ambientale integrate, concrete ed efficaci.



“IL PIL NON TIENE CONTO DELLA SALUTE DELLE FAMIGLIE. NON COMPRENDE LA BELLEZZA DELLA POESIA. NON TIENE CONTO DELLA GIUSTIZIA NEI TRIBUNALI. MISURA TUTTO ECCETTO CIÒ CHE RENDE LA VITA DEGNA DI ESSERE VISSUTA”

(Robert Kennedy)



Sostenibilità agricola e OGM

134 milioni di ettari di campi sono stati coltivati con piante OGM nel 2009, circa 80 volte di più che nel 1996: questo significa che le aree coltivate con colture OGM sono cresciute a un tasso annuo del 39,9% a livello mondiale negli ultimi 14 anni.

Qual è il ruolo degli OGM nei modelli economico-agricoli adottati in Nord America, Brasile e Argentina? E in che modo Paesi come l'India e la Cina stanno valutando i rischi e le opportunità dell'introduzione di colture OGM? Per dare una risposta a questi interrogativi, completeremo le analisi contenute nella prima versione del documento approfondendo il ruolo degli OGM in queste aree geografiche.

Misurazione del benessere delle persone

Il modello economico e sociale dei Paesi scandinavi è quello che integra nel modo più equilibrato le dimensioni relative all'istruzione, al welfare, alla sfera della famiglia e della società, della democrazia e della libertà individuale. Al contrario, i Paesi mediterranei come Grecia, Italia e Spagna risultano in difficoltà in relazione a questi aspetti del benessere nazionale.

Quali tra i fattori che influenzano la nostra vita possono maggiormente determinare il nostro livello di benessere? Partiremo dalle evidenze emerse nel 2010 per andare ad approfondire gli aspetti legati all'alimentazione in termini di impatto sul benessere sociale, sulla salute e sull'ambiente.



“MANGIARE DA SOLI CI DÀ LA SENSAZIONE DI UNA SOLITUDINE PARTICOLARE, A VOLTE PENOSA. INVECE, NEL CONDIVIDERE CIBO E BEVANDE, PENETRIAMO NEL CUORE DELLA NOSTRA CONDIZIONE SOCIOCULTURALE”

(George Steiner)

Nei primi mesi del 2011 andremo anche ad aggiornare alcune pubblicazioni scientifiche prodotte nel 2009, i cui temi continuano a mostrarsi particolarmente urgenti.

Gestione e utilizzo delle risorse idriche

Il nostro Pianeta dispone di circa **1,4 miliardi di km³ d'acqua**, di cui soltanto il 2,5% circa è composto da acqua dolce. La maggior parte di questa presenta **difficoltà di utilizzo**, tant'è che poco meno di 45.000 km³ di acqua (pari allo 0,003% del totale) risultano teoricamente fruibili. Si stima però che solo 9-14.000 km³ d'acqua (pari a circa lo **0,001%** del totale) siano effettivamente disponibili per l'utilizzo da parte dell'uomo.

Stili di vita, alimentazione e condizioni di salute

Ridurre di soli **2 punti** la pressione sanguigna riduce del **7%** il rischio di mortalità coronarica, e del **10%** il rischio di ictus; dimagrire anche solo di **4-5 chili** consente di ridurre di due terzi l'incidenza del diabete, migliorando tra l'altro il benessere complessivo.

Cambiamento climatico, settore agricolo e risorse alimentari

Da un lato, l'**attività agricola** è responsabile del **33% dei gas serra** prodotti ogni anno nel mondo. Dall'altro lato, invece, il cambiamento climatico determinerà progressivamente un calo della produzione agricola mondiale pari a quasi **190 miliardi di dollari** all'anno, con un rischio di perdita per l'Italia di quasi 2,4 miliardi di dollari l'anno.

Accesso al cibo

Nel 2008 i prezzi delle principali *commodities* agro-alimentari sono cresciuti del **40%** rispetto al 2007 e del **76%** rispetto ai livelli del 2006. Il cacao è aumentato del 520%, lo zucchero del 110%, il grano del 55%, la soia del 36%, l'avena del 20%.



“QUANTO PIÙ L’UOMO SI CONOSCE,
TANTO PIÙ PROGREDISCE” (Mahatma Gandhi)

INTERNATIONAL FORUM ON FOOD & NUTRITION

Un appuntamento internazionale
di dibattito aperto

L’International Forum on Food & Nutrition è un evento annuale di portata internazionale che nasce per rendere possibile l’incontro tra i più importanti esperti e opinion leader mondiali sui temi legati all’alimentazione e alla nutrizione, e allo stesso tempo per allargare il dibattito alla società e alle future generazioni. Da qui un evento che evidenzia non solo la complessità di questi temi, ma anche la loro multidisciplinarietà, così come ha fatto in questi due anni di lavori il Barilla Center for Food & Nutrition. Anno dopo anno, il Forum vuole diventare sempre più l’evento di riferimento quando si parla di alimentazione e nutrizione a livello globale. Per questo ha tra i suoi obiettivi anche quello di garantire la partecipazione dei migliori esperti, assicurando così che le conoscenze e le competenze di maggiore levatura nel mondo si confrontino con un pubblico internazionale.

Dopo una prima edizione tenutasi a Roma nel 2009, la seconda edizione del Forum si è tenuta presso l’Università Bocconi di Milano nel 2010. Le due giornate di lavori hanno coinvolto oltre 70 esperti, 1200 partecipanti e 10.000 persone che hanno seguito i lavori in diretta web. I temi trattati hanno ricalcato il percorso seguito dal BCFN nel corso dell’anno.

La terza edizione del Forum si svolgerà a Milano, sempre presso l’Università Bocconi, il 30 novembre e il 1 dicembre 2011.

Il Forum ha a disposizione un’area dedicata all’interno del sito internet www.barillacfn.com, nella quale sono disponibili tutti i contenuti discussi all’interno delle sessioni, approfondimenti tematici e video dell’evento, oltre agli articoli di riferimento e a tutto il materiale realizzato dal BCFN in questi due anni.

“LE VALENZE DELL’ALIMENTAZIONE SONO RADICATE, OLTRE CHE SU COMPLESSI VALORI CULTURALI, SULLE CONSUETUDINI DELLA PROPRIA FAMIGLIA E SULLA CARICA EMOTIVA CHE NE DERIVA” (Nella Livings)

I MOMENTI DI CONFRONTO

Gli eventi del 2010

Nel 2010 abbiamo scelto di **ampliare il nostro pubblico** di riferimento e di rendere accessibili i contenuti dei nostri lavori al maggior numero possibile di interlocutori, presentando le nostre pubblicazioni scientifiche e creando occasioni di dibattito aperte alla società civile, che ci ha dato un’ottima risposta partecipando attivamente al **confronto** con gli esperti del settore e fornendoci nuovi **stimoli di riflessione** e di studio.

ALIMENTAZIONE, STILI DI VITA E SALUTE DEI BAMBINI – LE SFIDE DI OGGI PER LE GENERAZIONI DI DOMANI

(Roma, 4 maggio)

Nel mondo sono 155 milioni, ovvero uno su dieci, i bambini in età scolare obesi o in sovrappeso. In Italia, complessivamente si stimano oltre un milione di bambini tra i 6 e gli 11 anni con problemi di obesità e sovrappeso: più di un bambino su tre. Allo stesso tempo, nei Paesi in via di sviluppo la malnutrizione causa il 53% dei 9,7 milioni di decessi che si registrano tra i bambini al di sotto dei cinque anni. Per discutere dello scenario attuale e per

condividere strategie, piani di intervento ed esperienze si sono confrontati rappresentanti delle Istituzioni italiane e internazionali, del mondo industriale, della società civile e della medicina: Claudio Maffei, Università degli Studi di Verona; Daniela Galeone, Ministero della Salute; Riccardo Garosci, Ministero della Pubblica Istruzione; Lorenzo Terzi, Commissione Europea; Pietro Vignali, Sindaco della Città di Parma; Suzanne Heinen, Ambasciata Americana presso le Nazioni Unite; Roberto Salvan, UNICEF Italia; Roberto Ciati, Barilla; Maurizio Zucchi, COOP Italia; Antonio Affinita, MOIGE – Movimento Italiano Genitori; Rino Agostiniani, Società Italiana di Pediatria.

“NOI NON CI TROVIAMO PER MANGIARE,
MA PER MANGIARE INSIEME” (Plutarco)

Justin Guariglia / National Geographic Image Collection



SCARSITÀ DELLE RISORSE E CAMBIAMENTO CLIMATICO: LE PRIORITÀ DI INTERVENTO

(Milano, 17 maggio)

La popolazione mondiale passerà in pochi decenni da 6 a 9 miliardi di persone, il divario sociale ed economico tra Nord e Sud del mondo si allarga sempre più, nuove grandi economie vedono crescere rapidamente potere d'acquisto e tenore di vita. Parallelamente, i cambiamenti climatici alterano la produttività dei terreni con impatti negativi sulla produzione agricola mondiale.

In questo scenario, quali saranno gli equilibri geopolitici fu-

turi? Quali le prospettive? E quali le priorità di intervento? Ne hanno discusso: Guido Barilla; Riccardo Valentini, WWF Italia; Andrea Boltho, Università di Oxford; Sergio Romano, Corriere della Sera.

L'evento si è tenuto in partnership con Fondazione Corriere della Sera.

ALIMENTAZIONE E AMBIENTE: SANO PER TE, SOSTENIBILE PER IL PIANETA

(Milano, 29 giugno)

Come nutrirsi in modo corretto e contemporaneamente diminuire l'incidenza sull'ambiente dei nostri consumi? Nasce

da questo interrogativo la Doppia Piramide alimentare-ambientale, un unico modello che concilia l'equilibrio nutrizionale con la tutela e la salvaguardia dell'ambiente. Secondo questo modello, ad esempio, un individuo che si nutre seguendo la dieta nordamericana ha ogni giorno un'impronta ecologica di 26,8 m² e immette nell'atmosfera circa 5,4 kg di CO₂, mentre un individuo che si nutre seguendo la dieta mediterranea ha un'impronta ecologica giornaliera di 12,3 m² e immette nell'atmosfera circa 2,2 kg di CO₂.

Ne hanno discusso: Gianfranco Bologna, WWF Italia; Andrea Boltho, Università di Oxford; Barbara Buchner, Climate Policy Initiative di Venezia; Corrado Clini, Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare; Camillo Ricordi, Univer-

sità di Miami; Jeremy Rifkin, Foundation on Economic Trends; Mathis Wackernagel, Global Footprint Network; Paolo Barilla. Al termine del dibattito è stato lanciato il “Manifesto per un'alimentazione sostenibile” che può essere sottoscritto da chiunque attraverso il sito www.barillacfn.com e che ha l'obiettivo di promuovere un nuovo stile di vita sano per il nostro futuro e quello del mondo, e invita ad essere partecipi di questo cambiamento a partire dalle scelte alimentari.

Sono state create anche due occasioni di incontro con le Istituzioni, sia italiane, sia europee, per presentare o approfondire la mission del Barilla Center for Food & Nutrition e, in particolare, il tema della Doppia Piramide alimentare-ambientale.

“LA TERRA È LA SORGENTE ULTIMA DI
QUALSIASI ALIMENTO DELL’UOMO” (John Dewey)

ALIMENTAZIONE E SALUTE

(Roma, 4 marzo, Senato della Repubblica)

L'alimentazione come strumento per la prevenzione delle patologie e allo stesso tempo per il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente: questi i temi presentati durante l'incontro promosso dal Barilla Center for Food & Nutrition e dall'Osservatorio Sanità e Salute svoltosi presso il Senato della Repubblica.

I lavori hanno visto l'intervento di Guido Barilla, Andrea Poli, Direttore di Nutrition Foundation of Italy (NFI), e del mondo delle Istituzioni: Romano Marabelli, Capo Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e

la Sicurezza degli Alimenti; Senatore Antonio Tomassini, Presidente della Commissione Igiene e Sanità del Senato; Onorevole Livia Turco, Capogruppo PD della Commissione Affari Sociali della Camera dei Deputati; Senatore Paolo Scarpa Bonazza Buora, Presidente della Commissione Agricoltura del Senato; Onorevole Paolo Russo, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera dei Deputati; Senatrice Emanuela Baio, membro della Commissione Finanze del Senato; Onorevole Massimo Polledri, membro della Commissione Bilancio della Camera dei Deputati.

SANO PER TE, SOSTENIBILE PER IL PIANETA

(Bruxelles, 2 ottobre, Parlamento Europeo)

Alimentarsi in maniera equilibrata e sana non solo per il benessere delle persone ma anche per la salute del Pianeta: al centro del dibattito il nuovo modello della Doppia Piramide alimentare-ambientale che consente di classificare gli alimenti sia in base al loro apporto nutrizionale che al loro impatto ambientale.

Insieme a Guido Barilla e a Barbara Buchner, Mario Monti e Gabriele Riccardi, membri dell'Advisory Board del Barilla Center for Food & Nutrition, ne hanno discusso nu-

merosi rappresentanti istituzionali europei: Paolo De Castro, membro del Parlamento Europeo e Presidente della Commissione Agricoltura e Sviluppo Rurale; Paola Testori Coggi, Direttore Generale per la Salute e la Tutela dei Consumatori, Commissione Europea; Christel Schaldemose e Mairead McGuinness, membri del Parlamento Europeo; Karl Falkenberg, Direttore Generale per l'Ambiente della Commissione Europea; Mark Driscoll, Responsabile del programma One Planet Food, WWF UK; Antonio Tajani, Commissario per l'Industria e l'Imprenditoria della Commissione Europea.

“LA COSA PIÙ IMPORTANTE È NON
SMETTERE MAI DI DOMANDARE” (Albert Einstein)

L'ADVISORY BOARD

Competenze
e ruoli
complementari

L' Advisory Board è l'organismo che **propone ed elabora** i temi e le analisi oggetto di indagine del Barilla Center for Food & Nutrition.

In linea con l'**impostazione multidisciplinare** di quest'ultimo, il Board è composto da scienziati ed esperti appartenenti a settori diversi ma complementari. Inoltre, coerentemente con la sua **mission**, ovvero far sì che tutte le migliori conoscenze e professionalità disponibili possano offrire il loro apporto, è previsto anche il coinvolgimento di esperti esterni, di centri di ricerca e di università, chiamati a dare un **contributo** puntuale e di alto livello all'elaborazione di contenuti.

Fanno parte dell'Advisory Board: Barbara Buchner, esperta

sui temi energetici e Direttrice del Climate Policy Initiative di Venezia; Claude Fischler, sociologo e Directeur de Recherche CNRS presso l'Agenzia di Ricerca Nazionale della Francia; Mario Monti, economista e Presidente dell'Università Bocconi di Milano; Gabriele Riccardi, medico e nutrizionista, Presidente del Corso di laurea in Nutrizione Umana presso l'Università degli Studi di Napoli Federico II; Camillo Ricordi, chirurgo e scienziato, Professore di Chirurgia, Medicina, Ingegneria Biomedica, Microbiologia e Immunologia presso l'Università di Miami; Umberto Veronesi, medico e scienziato, Direttore Scientifico dell'Istituto Europeo di Oncologia di Milano e Senatore del Parlamento Italiano dal 2008.

Tra i molti esperti che hanno collaborato allo sviluppo di contenuti e pubblicazioni scientifiche vogliamo sottolineare il contributo di: Claudio Maffei, pediatra e Professore presso l'Università di Verona; Nancy Harmon Jenkins, scrittrice, giornalista e storica; Franco Cassano, sociologo e Professore presso l'Università degli Studi di Bari; Jean-Paul Fitoussi, economista, che continuerà la collaborazione nel corso del 2011 sul tema dell'indice di benessere.

Per un approfondimento sulle biografie dei membri del Board vi invitiamo a visitare la sezione loro dedicata sul sito internet www.barillacfn.com.



Barbara Buchner

“La responsabilità dell'agricoltura è tra il 30 e il 45% delle emissioni di gas serra annuali, e queste sono aumentate tra il 1999 e il 2004 di più del 25%. L'alimentazione, a sua volta, è responsabile del 25% dell'impatto ambientale che ha ciascuna persona al mondo.”



Claude Fischler

“Anche la definizione del “mangiare bene” è interpretata con punti di vista completamente differenti in diverse parti del mondo. Per la popolazione americana è sinonimo di “mangiare sano senza ingrassare”, mentre per quella italiana è “mangiare del buon pesce e bere del buon vino”, oppure “mangiare in modo corretto, seduti a tavola senza giornale, senza telefono.”



Mario Monti

“La misura delle difficoltà che affliggono oggi il sistema alimentare globale è offerta dal dato di circa un miliardo di persone che soffrono la fame e rischiano di morire per lo stato di denutrizione che li affligge. A fronte di questo primo dato, vi è l'evidenza della capacità del sistema alimentare mondiale di produrre oggi 2800 calorie a persona ogni giorno, più che sufficienti per sfamare, in modo sano, l'intera popolazione mondiale. Dunque, la realtà di oggi è caratterizzata da gravi squilibri.”



Gabriele Riccardi

“Il dato più allarmante che riguarda l'Italia è l'obesità infantile. Sovrappeso e obesità infantile raggiungono in Italia un terzo dei ragazzi – siamo molto vicini agli Stati Uniti – e il peso di questa problematica sembrerebbe crescere di anno in anno, forse anche più che negli Stati Uniti. Questo è allarmante perché un bambino obeso oggi diventerà domani una persona con avrà problemi di lipidi, di diabete e di ipertensione.”



Camillo Ricordi

“Gli alimenti ricchi di carboidrati complessi sono parte integrante della dieta mediterranea e hanno un effetto benefico sulla salute dell'uomo. Inoltre, viene raccomandato il consumo di alimenti integrali, legumi, verdura e frutta perché potenzialmente sono in grado di contribuire alla prevenzione del diabete e delle malattie cardiovascolari. Molti di questi alimenti, ricchi di fibre vegetali, contribuiscono a migliorare il controllo glicemico nei pazienti diabetici e a ridurre il rischio cardiovascolare.”



Umberto Veronesi

“I laboratori di tutto il mondo sono oggi al lavoro – sul fronte sperimentale biotecnologico – con l'obiettivo di aumentare le rese in ambito agricolo e ottenere prodotti di migliore qualità. In questa prospettiva, l'introduzione di tecniche transgeniche non è più una scelta, ma una necessità. Non si tratta solo di un fatto di quantità, ma anche di qualità, con la possibilità di dare vita a cibi capaci di garantire un migliore apporto nutritivo. Non si tratta di lanciarsi in un appello su una presunta strada da imboccare, come molti pensano: la strada è già stata imboccata, sappiamo cosa dobbiamo fare e quali saranno le conseguenze se faremo certe scelte.”



SUL SITO WWW.BARILLACFN.COM SONO
DISPONIBILI MATERIALI DI APPROFONDIMENTO,
VIDEO INTERVISTE E ARTICOLI SUI TEMI LEGATI
AL MONDO DELL'ALIMENTAZIONE E DELLA
NUTRIZIONE, OLTRE A TUTTI I CONTENUTI,
LE ANALISI E GLI STUDI PRODOTTI.

www.barillacfn.com

Barilla
Center
FOR FOOD
& NUTRITION

Con il contributo fotografico di:



Barilla Center for Food & Nutrition Via Mantova, 166 - 43122 Parma, Italy | info@barillacfn.com