

## FOCUS FOOD SUSTAINABILITY MEDIA AWARD

### I VINCITORI DELLA PRIMA EDIZIONE

#### CATEGORIA: MIGLIOR FOTO



**George Steinmetz,**

Vincitore per la categoria: "Miglior Foto Pubblicata"

Con trent'anni di esperienza, George Steinmetz è un fotoreporter indipendente statunitense che ha collaborato con testate americane e internazionali come: il National Geographic, The New York Times Magazine, GEO, Stern, Time, Fortune e tanti altri. Al momento, George si sta specializzando nel fare foto aeree realizzate attraverso il supporto dei droni e di paracadute motorizzati.

Per realizzare il fotoreportage "*Supersize: The Dizzying Grandeur of 21st-Century Agriculture*", vincitore della prima edizione del Food Sustainability Media Award, George Steinmetz ha impiegato quasi un anno viaggiando per gli Stati Uniti per ottenere gli scatti perfetti che potesse "dare voce" all'industria del sistema agroalimentare. L'eccezionalità delle sue fotografie consiste nell'aver rappresentato i paradossi del sistema alimentare guardando al fenomeno dal punto di vista delle aziende. Grazie alla disponibilità di pochissime realtà alimentari che hanno aperto le porte al fotografo, George è riuscito a mostrare come il cibo viene prodotto nel mondo.

**Silvia Landi,**

Vincitrice per la categoria: "Miglior Foto Inedita"

Psicoterapeuta di formazione, ma fotografa di professione, Silvia Landi lavora a Roma come freelance e come consulente per alcune ONG italiane.

"*Globesity*", il progetto fotografico che le ha garantito la vittoria per la categoria "Miglior Foto Inedita" mira a mettere in evidenza la nuova emergenza che si sta diffondendo a livello mondiale: la "globesità". Attualmente, la percentuale di persone obese nel mondo sta crescendo a un tasso doppio rispetto alle persone che soffrono di fame e malnutrizione.

Infatti, per la prima volta nella storia, il numero delle persone sovrappeso supera quello delle persone malnutrite. L'obesità è stata a lungo considerata il prodotto dello stile di vita di Paesi ricchi, ma adesso le implicazioni sociali, economiche e politiche alla base della Globesità sono da ricercare non solo nell'eccesso di cibo, ma nella sua scarsa qualità e nella mancanza di accesso da parte delle persone più povere a cibo di qualità e a un'adeguata assistenza sanitaria.



## CATEGORIA: MIGLIOR VIDEO



**Justice Baidoo,**

Vincitore per la categoria: “Miglior Video Pubblicato”

Grazie all’esperienza maturata con il Daily Graphic, JoyNews Radio e TV, le principali testate media in Ghana, Justice Baidoo, vincitore per la categoria “Miglior Video Pubblicato” ha sviluppato uno stile giornalistico analitico, approfondito ed efficace, soprattutto su temi inerenti lo sviluppo sostenibile, l’educazione, la sicurezza alimentare e la salute sessuale e riproduttiva.

“*Food Wastage in Ghana*”, il video realizzato per il Food Sustainability Media Award parte da uno studio del 2014, secondo il quale circa metà del raccolto prodotto in Ghana non arriva al consumatore finale. Nel suo video, Justice mette in evidenza come il Ghana sia un Paese dove 2 milioni di persone, principalmente donne e bambini, sono a rischio fame e malnutrizione. Questa storia porta il reporter nel cuore di alcuni entroterra agricoli del Brong Ahafo, una delle maggiori regioni produttrici di cibo in Ghana, e fa emergere come un inefficiente sistema di infrastrutture si frappone tra la disponibilità di cibo e i mercati. Il reportage mette in luce le sfide che le imprese di piccoli proprietari devono affrontare, come per esempio la mancanza di materie prime.

**Musdalafa Lyaga,**

Vincitore per la categoria: “Miglior Video Inedito”

Giornalista esperto, Musdalafa Lyaga attualmente lavora come Radio Project Assistant per il Biovision Africa Trust e per il Farmer Communication Programme Radio project. Musdalafa ha conseguito una laurea in giornalismo e scrittura creativa presso l’Università di Namasagali in Uganda.



Il video che lo ha portato alla vittoria si intitola “*Unpeeling the rot in the mango value chain*”, è ambientato in Ghana e mira a fare luce sul considerevole spreco di mango rispetto all’intera produzione nazionale. Gran parte della produzione, infatti, finisce col marcire nelle fattorie o addirittura diventa mangime per bestiame. Una situazione che si verifica per diverse ragioni come per esempio lo spreco di risorse (suolo ed energia), o la difficoltà di molti agricoltori nell’interfacciarsi con venditori che hanno un potere di negoziazione molto alto. Tuttavia il video mostra che lo spreco di cibo nella produzione di mango si può evitare con alcuni accorgimenti: basterebbe produrre succo di mango per essere certi che una maggiore quantità di frutto raggiunga più persone così come una maggiore collaborazione tra gli agricoltori potrebbe portare a riunire tutto il mango prodotto e venderlo a un prezzo all’ingrosso più vantaggioso; o ancora, l’organizzazione di una serie di training con esperti aiuterebbe i contadini ad avere una migliore gestione dei frutteti. Il video mostra come la collaborazione tra gli agricoltori sia fondamentale: in questo modo non aumentano soltanto i guadagni, ma anche la sicurezza alimentare.

## CATEGORIA: MIGLIOR ARTICOLO



**Gloria Dickie,**

Vincitrice per la categoria “Miglior articolo pubblicato” per il testo *“Maggot Revolution”*.

Gloria Dickie è una reporter e fotografa freelance con base a Boulder, in Colorado, e si occupa di tematiche quali agricoltura sostenibile, conservazione della biodiversità, cambiamento climatico ed ecologia e gestione del territorio. E' anche membro del board della *Society of Environmental Journalists*, la più grande organizzazione mondiale dedicata al reportage ambientale.

Nel suo articolo, Gloria parla dei cibi del futuro, focalizzandosi, in particolare, su una tipologia di larve chiamata “mosca soldato nera”. In un mondo che, secondo l’ONU, dovrà aumentare la produzione agricola del 70% entro il 2050 per poter sfamare tutta la popolazione, per molti agricoltori e ricercatori la “mosca soldato nera” rappresenterà la soluzione più ovvia. Nativi del Nord America, ma con la possibilità di prosperare anche nelle zone più temperate del mondo, questi insetti sono altamente proteici, richiedono poco terreno e poca energia per crescere e raggiungono la grandezza ideale in massimo due settimane. Questi insetti saranno utilissimi per sfamare gli animali senza impattare sulle risorse alimentari destinate all’uomo.

**Uzmi Athar**

Vincitrice per la categoria: “Miglior Articolo Inedito” per il testo *“India battles hunger amid wastage of USD 13 billion worth of food”*



Uzmi Athar è una giornalista che attualmente lavora per il Press Trust of India, la prima agenzia di stampa indiana.

Al Food Sustainability Media Award, Uzmi ha presentato un articolo dedicato proprio al suo Paese natale evidenziando e principalmente il problema della fame. L’India infatti è il secondo paese più popoloso al mondo che, se da una parte produce 15.65 milioni di tonnellate di surplus di grano all’anno, dall’altra registra circa 194 milioni di persone che lottano contro la fame. Il Paese nel 2016, si è classificato al 97esimo posto tra i 118 paesi in via di sviluppo nel World Hunger Index, l’indice che misura la fame nel mondo. Una situazione dovuta a molteplici fattori come la mancanza di strutture adeguate per tenere freschi i prodotti, le infrastrutture inadeguate, l’eccesso della burocratizzazione... Il testo mira ad analizzare il fenomeno guardando anche a come il Governo indiano si è attivato per promuovere la rivoluzione “green” e risolvere il problema.

## CATEGORIA: BEST OF THE WEB



### Merin Porter

Vincitrice per la categoria “Best of the Web” – candidata per “Miglior Articolo Inedito”

Merin è una giornalista e redattrice freelance che si occupa principalmente di sostenibilità.

L’articolo che l’ha vista prevalere tra i finalisti del Food Sustainability Media Award e che le ha permesso di aggiudicarsi il premio scelto dal pubblico, è dedicato al sistema alimentare e alla sua distribuzione e si intitola “*Ripe With*

*Promise: A Homegrown Solution to High-Yield, Low-Nutrition Foods*”. Negli ultimi decenni, infatti, i valori nutritivi di frutta e verdura prodotti commercialmente sono precipitati – rendendo sempre più difficile avere un’alimentazione adeguata soprattutto quando l’unico accesso al cibo è il supermercato. Cosa si può fare dunque? L’articolo di Merin racconta l’idea di Marjory Wildcraft, la donna che all’inizio del secolo attuale ha lanciato un vero e proprio movimento di “coltivazione domestica”. Marjory ipotizzò che una crisi economica fosse inevitabile e iniziò a coltivare il cibo a casa propria per assicurarsi che la sua famiglia avesse da mangiare anche nell’eventualità che il collasso economico facesse crollare la fornitura di cibo. Convinta che una comunità che produce autonomamente tutto il proprio cibo avesse una maggiore possibilità di successo di un individuo che provasse a fare lo stesso, organizzò veri e propri network – sia sul territorio che online – di persone impegnate a coltivare cibo. Fu così che nacque il movimento “*homegrown food movement*”.