

A BRUXELLES UN VIAGGIO PER SCOPRIRE QUANDO IL CIBO È VERAMENTE BUONO COME MANGIARE MEGLIO PER IL BENE DEL NOSTRO PIANETA?

Al via, dal 18 settembre al 10 novembre, una mostra organizzata a Bruxelles dal Barilla Center for Food & Nutrition, per spiegare ai visitatori come le nostre scelte alimentari possono far bene a noi ma anche al Pianeta. È questa, insieme al webinar in programma il prossimo 21 settembre dalle ore 16.00 alle ore 17.00

(www.barillacfn.com/webinar), una delle principali tappe internazionali di avvicinamento al prossimo Forum BCFN su Alimentazione e Nutrizione che si terrà il 4 e 5 dicembre a Milano.

Al via a Bruxelles, dal 18 settembre al 10 novembre, la mostra organizzata dal Barilla Center for Food & Nutrition, dal titolo *"Weighing less on our future: our food choices count!"*. L'iniziativa, che si terrà alla Philanthropy House della Capitale belga, si propone come un vero e proprio *viaggio nella sostenibilità del cibo*. La mostra muove da un assunto: abbiamo solo 13 anni per raggiungere i 17 obiettivi di sostenibilità fissati dall'agenda 2030 dell'Onu. Per centrarli, le nostre scelte alimentari possono giocare un ruolo fondamentale. Tra video, fotografie e testi i visitatori scopriranno come - anche con un piccolo gesto, come quello di scegliere consapevolmente cosa mettiamo nel piatto - si possa far bene alla nostra salute e a quella del Pianeta. La mostra, rappresenta una delle principali tappe di avvicinamento all'8° Forum Internazionale su Alimentazione e Nutrizione che si terrà il 4 e 5 dicembre a Milano. Sarà, inoltre, il palcoscenico che ospiterà workshop e incontri con esperti e policy maker, chiamati a trovare soluzioni per limitare l'impatto che alcuni settori, come quello agricolo (che utilizza quasi il 40% della superficie terrestre tra agricoltura e allevamento di animali), hanno sulla Terra. Ma anche per capire come incentivare in questo settore la presenza di giovani - sinonimo di innovazione - visto che in Europa solo il 6% degli agricoltori ha meno di 35 anni (contro il 30% degli over 65).

Luca Virginio, Vice Presidente della Fondazione Barilla spiega: *"Il sistema alimentare che abbiamo adottato in questi anni va ripensato per vari motivi. In primis, perché la popolazione mondiale è destinata a raggiungere gli 8,1 miliardi di abitanti entro il 2025 e dobbiamo capire cosa fare per riuscire a sfamarli. Oggi 795 milioni di persone non hanno accesso regolare al cibo e soffrono di fame mentre 2,1 miliardi di persone sono in sovrappeso o obesi. Cosa fare per superare questo divario? E ancora, più del 40% della produzione mondiale dei cereali viene utilizzato per l'allevamento animale e la produzione di biocarburanti, mentre 1,3 miliardi di tonnellate di cibo vengono sprecate (il che rappresenta un terzo della produzione alimentare mondiale e 4 volte l'importo necessario per alimentare le 795 milioni di persone denutrite nel mondo). Questa mostra vuole essere un luogo in cui diffondere la cultura del "mangiare bene e consapevole" e in cui confrontarsi per superare insieme queste sfide che ci riguardano tutti"*.

La mostra, una delle tappe di avvicinamento al Forum, si unisce ad altre iniziative organizzate nelle prossime settimane dalla Fondazione Barilla Center for Food & Nutrition, come il **webinar che si terrà il prossimo 21 settembre dalle ore 16.00 alle ore 17.00 e al quale sarà possibile partecipare al link: www.barillacfn.com/webinar**. Il webinar dal titolo **"Cittadini globali per il futuro del cibo"**, vuole sottolineare l'importanza di formare cittadini globali, soprattutto tra le nuove generazioni, per il raggiungimento degli obiettivi promossi dalle Nazioni Unite, con particolare attenzione al cibo.

A BRUXELLES LA DOPPIA PIRAMIDE ALIMENTARE AMBIENTALE, UNA RISPOSTA ALLE SFIDE CHE CI ATTENDONO

Alla mostra di Bruxelles sarà possibile scoprire anche la doppia piramide alimentare ambientale di BCFN, un modello grafico che affianca alla piramide alimentare (i cui principi coincidono con quelli della dieta mediterranea) a una nuova piramide (capovolta) "ambientale" nella quale gli alimenti vengono classificati in base alla loro impronta ecologica (Ecological Footprint), ossia l'impatto che la loro produzione può avere sull'ambiente. La Doppia Piramide permette di visualizzare come gli alimenti a minore impatto ambientale siano gli stessi per i quali i nutrizionisti consigliano un consumo maggiore, mentre quelli con un'impronta ambientale più alta sono quelli che andrebbero consumati con moderazione. BCFN ha stimato che **in una sola settimana le diete a bassa presenza di carne rossa possono ridurre le emissioni di CO₂ di 9 kg e il consumo di acqua di 6.900 litri pro capite**.

FOOD SUSTAINABILITY INDEX, L'INDICE CHE CI MOSTRA "DOVE" IL CIBO È DAVVERO BUONO

Infine, la mostra aiuterà i visitatori a scoprire "dove" si mangia davvero bene, ossia dove il sistema cibo è migliore al di là del gusto. Come? Grazie al Food Sustainability Index (FSI), l'indice di BCFN ed Economist Intelligence Unit (EIU), che fornisce un'analisi della sostenibilità del sistema alimentare di 25 Paesi. Il FSI misura la sostenibilità dei sistemi alimentari in base a tre pilastri: perdita di cibo e spreco, agricoltura sostenibile e sfide nutrizionali. Cosa emerge da questo Index? Che la Francia è il Paese dove il sistema cibo è il migliore, seguito da Giappone e Canada. Mentre Egitto, Arabia Saudita e India sono i Paesi chiamati a compiere gli sforzi maggiori.

Ma la mostra, così come il FSI, offriranno anche l'occasione per scoprire diverse curiosità. Ad esempio, quali sono i Paesi che si sono maggiormente distinti nelle sfide nutrizionali? La Francia (che ha sviluppato programmi nazionali per la sana alimentazione e tassato i cibi meno salutari), il Messico (dove il governo ha approvato un'imposta dell'8% sui cibi più calorici e sui soft drinks) e la Nigeria (che ha un programma nazionale per servire a scuola ai bambini una dieta equilibrata). E ancora, quali realtà stanno lavorando maggiormente in un'ottica di agricoltura sostenibile? La Germania (per il basso utilizzo di pesticidi, che ha portato ad avere nel Paese oltre il 6% di agricoltura biologica, con l'obiettivo di raggiungere il 20% del totale produzione agricola), l'Etiopia (che ha sviluppato un programma di crescita agricola focalizzata sul miglioramento della disponibilità di acqua per l'agricoltura) e l'Italia (che si è distinta per il settore agricolo col più basso livello di emissioni di CO₂). O ancora sapere quali realtà hanno combattuto meglio gli sprechi di cibo, partendo dalla Francia (che si è data nuove regole che richiedono ai supermercati di donare gli alimenti non venduti ai *banchi alimentari* e alle altre organizzazioni benefiche) fino al Regno Unito (che con le sue campagne di educazione dei consumatori ha contribuito ad un calo del - 21% dei rifiuti alimentari in cinque anni) e alla Corea del Sud (dove le famiglie e le imprese sono tenute a pagare per quello che gettano via).