

### **PANEL #3 – LA NUOVA ECONOMIA DEL CIBO, TRA AMBIENTE, ECONOMIA E COMUNITA’ TRA GRANDI SUCCESSI E NUOVE SFIDE DA VINCERE, COME RIFORMARE IL SISTEMA ALIMENTARE?**

- *Il sistema alimentare mondiale sfama miliardi di persone, ma non ancora tutte. E non è sostenibile, essendo alla base di molti problemi ambientali e di salute. Va quindi ripensato a fondo*
- *Dalla filiera corta al calcolo dei costi occulti, da Vienna a Toronto fino a Quito, molte iniziative si muovono per costruire un’economia del cibo più equa e sostenibile*
- *Economisti e studiosi tra i più innovativi al mondo ne discuteranno all’evento “Resetting the Food System from Farm to Fork - Setting the Stage for UN 2021 FOOD Systems Summit”, di Fondazione Barilla e Food Tank*

La nostra vita, il nostro benessere, ma soprattutto il sostentamento dei quasi 8 miliardi di persone nel mondo, dipendono dai nostri sistemi alimentari che, al momento, non sono sostenibili perché non favoriscono l’adozione di regimi alimentari salutari, non garantiscono la sostenibilità dei sistemi di produzione e non sono in grado di rispondere efficacemente a eventuali crisi improvvise. Tutti questi fattori, inclusi anche i cambiamenti climatici, la recente pandemia da COVID-19 e altri shock globali, stanno “pesando” sui sistemi alimentari, tanto da comportare ulteriori costi economici e sociali. Il costo reale del cibo non riflette tutti i costi ambientali (i nostri sistemi alimentari, dal campo alla tavola, contribuiscono fino al 37% delle emissioni globali di gas serra<sup>1</sup>), sociali e di salute pubblica che la società affronta per produrli, lavorarli, distribuirli e consumarli (per esempio l’inquinamento dell’aria e dell’acqua, il depauperamento delle riserve idriche o le malattie legate all’alimentazione)<sup>2</sup>. Si tratta di **costi occulti**<sup>3</sup>. Per esempio, nell’Unione Europea si stima che i danni causati dall’azoto immesso nell’ambiente ammontino a 320 miliardi di euro l’anno, ovvero 750 euro a cittadino (dovuti per due terzi all’uso dell’azoto in agricoltura). Riconoscere il vero costo dei fertilizzanti azotati e incorporarlo nel prezzo degli alimenti incoraggerebbe l’uso di soluzioni alternative<sup>4</sup>.

Identificare il costo reale del cibo, riconoscere e affrontare le sfide che gli attuali sistemi alimentari si trovano a fronteggiare e trovare soluzioni innovative, istituzionali e politiche, per ridisegnarne le declinazioni future, saranno i temi al centro del panel che vedrà protagonisti alcuni tra economisti e pensatori più innovativi al mondo e che si terrà il 1 dicembre nel corso dell’evento “Resetting the Food System from Farm to Fork - Setting the Stage for UN 2021 FOOD Systems Summit”, promosso da Fondazione Barilla e Food Tank (per registrarsi, clicca [qui](#)). Il panel, moderato dalla giornalista del Guardian **Fiona Harvey**, include: **Chris Barrett**, Professore alla Cornell University e Condirettore della rivista scientifica “Food Policy”; **Sara Bleich**, Docente di Politiche di Salute Pubblica alla Harvard Chan School of Public Health, **Jeffrey Sachs**, Professore e Direttore del Center for Sustainable Development alla Columbia University, e Direttore dello U.N. Sustainable Development Solutions Network ed **Elly Schlein**, Vice-Presidente della Regione Emilia Romagna.

*“Abbiamo bisogno di agire con urgenza e con una leadership audace per inserire al centro delle agende nazionali, regionali e globali la riforma del sistema alimentare, una leva potente per migliorare la salute umana, quella del Pianeta. Il pensiero sistemico è fondamentale per attuare politiche alimentari che riducano la povertà, garantiscano una maggiore equità, la creazione di posti di lavoro, la crescita economica, una maggiore resilienza e al tempo stesso la preservazione delle risorse naturali. Questo percorso di trasformazione richiede l’impegno e il coinvolgimento di tutte le parti interessate – dalle aziende, ai politici e alla società civile”* – ha dichiarato **Marta Antonelli, Direttore della Ricerca di Fondazione Barilla.**

Secondo gli esperti che partecipano al panel, in questa nuova fase di ricostruzione dei sistemi alimentari, il più grande errore che si possa commettere è pensare che si possa ottimizzare ciò che già esiste. L’attuale sistema ha funzionato per far fronte alle necessità e alle crisi dei decenni passati, ma adesso deve essere ripensato per essere più sano, equo, resiliente e sostenibile. A cominciare dalle persone. Fino a oggi cittadini, agricoltori, trasformatori, produttori,

<sup>1</sup> Arneth, A. et al. *Climate Change and Land: an IPCC special report on climate change, desertification, land degradation, sustainable land management, food security, and greenhouse gas fluxes in terrestrial ecosystems Ch.1* (IPCC, Geneva, 2019).

<sup>2</sup> <https://sustainablefoodtrust.org/key-issues/true-cost-accounting>

<sup>3</sup> <https://www.nature.com/articles/s43016-020-0070-5>

<sup>4</sup> <https://sustainablefoodtrust.org/key-issues/true-cost-accounting>

rivenditori, chef hanno preso decisioni in modo autonomo. Adesso è necessario coordinare le attività di tutti questi attori in modo da agire collettivamente verso un cambiamento concreto. A questo proposito, **Jeffrey Sachs, Professore e Direttore del Centro per lo Sviluppo Sostenibile, Columbia University, e Direttore, Sustainable Development Solutions Network delle Nazioni Unite** ha dichiarato: «*Cambiare il sistema alimentare è una sfida complessa, ma il primo passo è sapere dove vogliamo andare, cioè verso una dieta sana prodotta con un'agricoltura sostenibile*».

È anche cruciale, rimarkano i relatori, che i governi, il settore privato e le comunità locali lavorino insieme per spingere concretamente verso cambiamenti che faranno davvero la differenza. In quest'ottica, strategie internazionali come il Green New Deal, la Farm to Fork Strategy o il Recovery Found Europei, si stanno muovendo nella giusta direzione, spingendo verso il rafforzamento della resilienza, l'eliminazione graduale dei prodotti chimici e dei pesticidi (che danneggiano sia l'ambiente che la salute), la promozione della biodiversità, e la riduzione del consumo di acqua e degli sprechi alimentari (sia domestici che lungo la filiera) attraverso l'economia circolare o l'inserimento di nuove tecnologie innovative.

### **POLITICHE PER UN SISTEMA ALIMENTARE SOSTENIBILE: I CASI VIRTUOSI DI VIENNA, QUITO E TORONTO**

Mettere a sistema agricoltori, trasformatori, commercianti, fornitori di servizi di ristorazione, i ristoratori e le mense è un'impresa molto difficile, ma ci sono alcune realtà nel mondo che si stanno distinguendo positivamente per aver adottato politiche virtuose sul cibo:

- Vicino a noi, la Città di **Vienna** ha lanciato il programma ÖkoKauf Wien, che introduce alti standard ambientali e di salute per gli alimenti distribuiti nelle strutture pubbliche come scuole e ospedali. Fra i criteri ci sono l'uso di prodotti locali, freschi, di stagione e da coltivazioni biologiche, il rispetto del benessere degli animali e di standard sociali lungo tutta la filiera, un uso limitato di prodotti animali e la riduzione dei rifiuti. Tra il 2008 e il 2012 il programma ha fatto risparmiare emissioni annue per circa 15.000 tonnellate equivalenti di CO<sub>2</sub><sup>5</sup>.
- In **Ecuador**, il Piano di Sviluppo Strategico 2015-2025 del Distretto Metropolitano di **Quito** punta su filiera corta e agricoltura sostenibile per affrontare i problemi di sicurezza alimentare, nutrizione e salute, promuovendo lo sviluppo economico locale e le relazioni tra la metropoli e le aree rurali, per una crescita più sostenibile e resiliente. Il Piano include misure per compensare le emissioni di CO<sub>2</sub><sup>6</sup>.
- In **Canada, Toronto** promuove soluzioni sistemiche agli approvvigionamenti di cibo, che vanno dalla filiera corta a soluzioni per utilizzare verdure e frutti imperfetti inadatti al mercato, passando per l'aiuto alle fasce più disagiate, inclusi gli homeless, attraverso l'educazione alimentare e la fornitura di cibi salubri<sup>7</sup>.

*«Io penso che il messaggio chiave sia la co-creazione. Non arriveremo da nessuna parte agendo come individui isolati. Non funzionerà per i decisori politici negli uffici governativi, non funzionerà per i decisori nelle aziende, non funzionerà per gli agricoltori, non funzionerà per noi come singoli consumatori. Tutto sta davvero nella co-creazione. Dobbiamo essere capaci di immaginarla»* dichiara **Chris Barrett, Docente e Condirettore Food Policy, Cornell University**.

<sup>5</sup> <https://www.wien.gv.at/english/environment/protection/oekokauf/>

<sup>6</sup> <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/07/Brief-2-Quito.pdf>

<sup>7</sup> <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2018/07/Brief4-Toronto.pdf>