Cibo e cambiamenti climatici. Siamo alle strette!

19 Marzo : L'Ora della Terra – Earth Hour

"**Cibo e sostenibilità**", un incontro svoltosi a fine Febbraio al Circolo della Stampa di Milano sull'impatto dei cambiamenti climatici e sulle conseguenze della produzione e disponibilità del cibo. Un convegno a cui ho partecipato con interesse, a cura dell'Ordine dei Giornalisti della Lombardia e in collaborazione con la Fondazione BCFN, Barilla Center for Food & Nutrition. Un argomento a cui tengo molto, che richiede attenzione e divulgazione. La sensibilizzazione dei giornalisti, grazie alla loro attività di comunicazione, può contribuire a migliorare la mentalità ambientale.

Ma passiamo ai fatti.

La popolazione mondiale cresce di numero. **Entro il 2030 si prevedono 8 miliardi di persone da nutrire**. Tenendo conto delle limitazioni delle risorse, **è necessario aumentare la produttività**. Nonostante gli accordi della **COP 21**, la Conferenza di Parigi sui cambiamenti climatici svoltasi a Dicembre 2015, le emissioni di gas serra stanno ancora aumentando. Considerando che il clima impatta sull'agricoltura e sulla produzione del cibo, bisogna adeguare le colture al cambiamento climatico.

Sono **necessari investimenti nelle tecnologie per un'agricoltura sempre più sostenibile: Agricoltura 5.0** L'affluenza delle nuove generazioni verso questo settore, il terzo per rilevanza nelle emissioni di gas serra dopo il cibo e il riscaldamento, certamente è un dato positivo. Giovani imprenditori, uomini e donne, sensibili all'ambiente e all'innovazione. Citando le parole di Danielle Nierenberg,

esperta nell'agricoltura sostenibile e fondatrice di Food Tank: **"L'agricoltura sostenibile non è solo un'opzione, ma una necessità per combattere fame, povertà e sprechi di cibo."**

Come ben sappiamo, anche **le scelte alimentari hanno un impatto sull'ambiente**. La metà della popolazione dei 34 paesi dell'OCSE, Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo Economico, è in sovrappeso, con stime di incidenza di patologie croniche e degenerative preoccupanti. Nel 2015 i decessi per patologie cardiache sono stati circa 20 milioni. Un paradosso se pensiamo alla malnutrizione nei paesi in via di sviluppo. **Il compito dei medici, più che prescrivere, è quello di educare dando indicazioni per uno stile di vita sano e meno sedentario**. In questo contesto, la dieta mediterranea, rappresenta un regime alimentare ideale per la nostra salute e per la riduzione di emissione di CO2.

Fondamentale l'attenzione allo spreco del cibo. Recentemente in Francia è stata approvata una legge che prevede il "**reato di spreco alimentare**" per impedire che il cibo diventi rifiuto. In Italia, da pochi giorni, è approdata alla Camera una proposta di legge analoga. Anche **i ristoratori, in questo senso, hanno il compito di sensibilizzare i propri clienti all'uso della "doggy bag**", un contenitore che permette di portare a casa il cibo non consumato al ristorante. Purtroppo un'abitudine poco seguita dagli italiani.

Sabato 19 Marzo torna **"l'Ora della Terra"**. La decima edizione dell'**Earth Hour** che dal 2007 punta a sensibilizzare l'opinione pubblica sulla gravità della questione legata ai cambiamenti climatici. Un'iniziativa a livello mondiale, ma soprattutto un momento di riflessione finalizzato a sviluppare una mentalità più rispettosa dell'ambiente. Per aderire alla manifestazione sarà sufficiente spegnere tutte le luci di casa dalle 20,30 alle 21,30. I nostri gesti quotidiani possono contribuire al cambiamento. Non c'è più

tempo da perdere…

Facebook : Earth Hour – Instagram : earthhourofficial – Twitter : @earthhour

Credit : Fondazione BCFN – L’Ora della Terra
www.oradellaterra.org www.earthhour.org