Clima, Petrini: non c’è qualità alimentare senza rispetto dell’ambiente

carlo-petrini-5982074b

La domenica di **Cheese** fa da cornice al lancio della **campagna Menu for Change di Slow Food**. È la prima volta che una campagna di comunicazione e raccolta fondi internazionale evidenzia la relazione tra produzione alimentare e clima che cambia, annuncia il fondatore di Slow Food **Carlo Petrini**: «A chi si domanda perché un’associazione che si occupa di cultura alimentare dovrebbe promuovere una campagna sulle questioni del cambiamento climatico, posso rispondere questo: è incosciente chi si bea della qualità alimentare di un prodotto senza chiedersi se a monte c’è distruzione dell’ambiente e sfruttamento del lavoro».

Tutti noi, continua Petrini, siamo responsabili di quello che mangiamo e anche di quello che coltiviamo: «Il più grande terreno da coltivare è la **lotta allo spreco**. Tutte le istituzioni internazionali ripetono che siccome nel 2050 saremo 9 miliardi e mezzo “bisogna produrre più cibo”, ma già oggi abbiamo cibo per 12 miliardi di viventi. Significa che **un’ampia parte di quello che viene raccolto, trasformato e venduto finisce nella pattumiera**».

C’è un intero paradigma agricolo e agroalimentare da cambiare, mentre la produzione va concentrandosi nelle mani di pochi. Un esempio drammatico viene dalla filiera del pomodoro: «Tonnellate di pomodori arrivano in Italia dalla Cina, vengono lavorati e colonizzano i Paesi africani, invasi da scatole di concentrato prodotto da aziende con nomi come Gino e la bandiera tricolore sul barattolo. **Questi marchi simil-italiani stanno distruggendo le produzioni agricole africane perché hanno prezzi perfino più bassi delle loro**. Il risultato è che i giovani abbandonano la terra e vanno a lavorare come schiavi nei campi del Sud Italia. Siamo tutti chiamati in causa, le piccole azioni moltiplicate per milioni di persone possono cambiare il mondo».

A questi paradossi del mercato si aggiunge **l’impatto devastante del cambiamento climatico**. A Cheese lo raccontano le testimonianze dirette dei più colpiti, gli agricoltori e allevatori del Sud del mondo. **Tumal Orto Galibe**, pastore del nord del Kenya, racconta che negli ultimi quindici anni

«perfino l’aspettativa di vita si è ridotta. Nelle comunità dei pastori abbiamo visto un aumento delle patologie. Ed **è sempre più difficile adattarsi a un clima che cambia nell’arco di mesi mentre prima cambiava nei decenni**: nell’aprile di quest’anno, in una sola notte di piogge improvvise e torrenziali ho perso più di 230 capi di bestiame».

Un produttore di formaggi della delegazione cubana interviene per spiegare che l’isola ha già ceduto terreno al mare ed è stata battuta di recente da cinque diversi **uragani**, la cui potenza è correlata alla crescente temperatura delle acque. L’uragano Irma possedeva una potenza pari a 7mila miliardi di watt (circa 2 volte le bombe usate durante la guerra mondiale) e ha lasciato il 40% della popolazione priva di elettricità, danneggiando la parte più turistica del Paese.

Non si tratta certo di impressioni individuali, perché ad avallarle ci sono i dati scientifici: «Siamo in chiusura della seconda estate più calda e della quarta più secca dal 1753, in Italia e in buona parte dell'Europa mediterranea» ricorda il climatologo **Luca Mercalli**. Dopo il record del 2003, tutte le estati sono state più calde della media. Con conseguenze che l’agricoltura e l’alimentazione pagano fino in fondo: «Un recente studio francese ha esaminato gli effetti del cambiamento climatico sulle razze animali e i formaggi. Anche in alta montagna l’aumento delle temperature sta cambiando il modo di condurre gli alpeggi e i malgari sono costretti a tornare in pianura anche con un mese di anticipo. **Siccità e parassiti arrivano dove finora non si erano mai visti**».

Finora questi sconvolgimenti hanno avuto un impatto disomogeneo: **alcune aree dell’emisfero nord ne hanno addirittura beneficiato**. Ma non per molto ancora, affermano i ricercatori della Società Meteorologica Italiana **Guglielmo Ricciardi e Alessandra Buffa**: «Dal 2030 la riduzione dei raccolti vedrà un aumento esponenziale dei danni rispetto ai benefici».

Il **settore agricolo** è tra i più impattanti in termini di **gas serra**: con il 21% di emissioni è secondo solo alle attività legate all’energia (37%). La fermentazione enterica degli allevamenti industriali copre il 70% di questo dato. «Non ci dobbiamo però concentrare solo sulla valutazione delle attività principali, - avvertono i meteorologi - ma valutare le attività di preproduzione (mangimi e concimi) e di postproduzione (trasporto, stoccaggio, packaging). Le emissioni di CO2, poi, non sono l’unico parametro da considerare: vanno tenuti in conto anche il contesto geografico di produzione, la qualità dei suoli e il loro livello di tossicità e l’uso in quanto risorsa scarsa, l’utilizzo di acqua e di biosfera (water footprint e ecological footprint)».

Sebbene anche la Fao sottolinei la necessità di andare verso un’indagine multiprospettica, che tenga conto degli influssi del cambiamento climatico su sicurezza alimentare, nutrizione e perdita di

biodiversità, siamo ancora lontani dall'avere una visione complessiva della filiera. Così come troppo poco sappiamo del **funzionamento globale degli oceani**, conferma il biologo marino **Silvio Greco**: «Mentre in terra il cambiamento climatico offre diversi segnali, nelle acque questo non avviene. Sappiamo per certo solo che l'oceano fa qualcosa di straordinario: ci dà il 50% del nostro respiro, immagazzinando CO2. Eppure noi lo stiamo mettendo in crisi».

Quest'anno i biologi australiani hanno decretato la **morte della Grande barriera corallina**, il reef più vasto del pianeta con oltre 2300 km di coralli ormai quasi interamente sbiancati. Ma non va meglio in acque a noi più familiari: «**Il Mediterraneo è ancora più compromesso**. Al problema dell'innalzamento dei mari qui si sommano la forte salinità di un ambiente chiuso, l'acidificazione, l'arrivo di 300 specie aliene invasive». Il Mare Nostrum conserva il 25% della biodiversità marina mondiale e ospita il 30% dei traffici commerciali, ma ora conta anche **1 tonnellata di plastica ogni 3 tonnellate di pesce**.

Di fronte a tutto questo, conclude Greco, «non possiamo fare come Ulisse davanti alle sirene: la comunità scientifica è costretta a sentire il grido della Terra e a dire le cose come stanno». Ma anche noi possiamo fare molto: **scegliere cosa mettere nel piatto è un atto politico**.