

## IL FUTURO NEL PIATTO

**Pizzarotti Giocampus ha insegnato a vivere in modo sano e corretto**

■ Una citazione iniziale (di Michelangelo), e Federico Pizzarotti si presenta al Barilla center for Food & Nutrition come ambasciatore delle eccellenze della propria città. «Il Parmigiano Reggiano, l'azienda Barilla e il prosciutto crudo» elenca, prima di aggiungere una legata a «la qualità nell'educazione a una vita sana e corretta». E' di Giocampus che Pizzarotti parla all'Hangar Bicocca. «Nato nel 2002 da una grande

intuizione ha l'obiettivo di produrre sin dall'infanzia qualità nell'alimentazione, benessere mentale, fisico e motorio. Grazie a questo progetto abbiamo ridotto del 34 per cento i bambini obesi e del 24 quelli sovrappeso. I bambini che oggi fanno colazione sono aumentati del 64 per cento. E quelli che vanno a scuola a piedi del 120 per cento. Giocampus è un'alleanza pubblico - privata che insegna a vivere in modo sano e corretto». R.L.

# Barilla «Dobbiamo fare di più: ora serve un patto con la gente»

«Abbiamo bisogno dell'impegno dei consumatori che costringano chi produce e chi trasporta a prendere decisioni straordinarie»

DAL NOSTRO INVIATO  
**ROBERTO LONGONI**

■ **MILANO** La Terra brucia. No, non solo la California, l'Australia e le coste del Mediterraneo ridotte in cenere ogni estate. La Terra brucia, e se noi non ci ustioniamo è solo perché siamo «a favore di vento», sullo spicchio più fortunato del pianeta. Ogni anno se ne vanno in fumo Stati Uniti, Messico, America centrale, Colombia, Venezuela e Perù tutti insieme, con il loro miliardo e 400 milioni di ettari che corrispondono alla superficie globale coltivata per il cibo che va perduto. Quello prodotto per i ventri delle discariche o le bocche degli inceneritori. Il successo di un'umanità suicida. Un terzo della produzione globale (che nutrirebbe chi muore di fame): acqua ed energia sprecate, packaging inutile da smaltire tra mille difficoltà. Bruciano i fiumi, i laghi, i mari e gli oceani soffocati dalla plastica, avvelenati dagli scoli di fabbriche, città e campagne. Brucia l'atmosfera con quel grado in più dovuto al riscaldamento globale. Un grado, tutto lì? Basta a far sciogliere continenti di ghiaccio, a produrre piogge monsoniche e siccità sahariane, a distruggere la biodiversità di questa fragile zattera alla deriva nel cosmo. E se noi nemmeno crediamo di scottarci è solo perché viviamo in un presente cieco, storditi da un valzer industriale che ci fa ballare sull'orlo dell'abisso. «La Terra brucia». Guido Barilla lo ripete più volte nel suo intervento al Forum del Barilla Center for Food & Nu-

trition. Il nome è lo stesso di sempre. Siamo al decimo anno della fondazione, al nono convegno a Milano. E qualcosa è cambiato. Non si può più parlare con tono pacato di «sostenibilità» e di «alimentazione consapevole». E' tempo di allarmi. E anche la scelta del luogo è significativa. Non più l'istituzionale Bocconi, ma l'Hangar Bicocca. Giornalisti e scienziati di tutto il mondo ai piedi delle torri sbrecciate di Kiefer, sotto un tetto alto e nero come la notte, tra pareti dello stesso colore. Un museo del post-apocalittico.

«In questi dieci anni abbiamo visto un sacco di progetti e si sono sviluppate competenze - prosegue il presidente del Gruppo di Pedrignano e del Bcfn -. Ma ancora non stiamo facendo abbastanza. Basti pensare a quanto poco abbiamo contato le urgenze di questi argomenti nelle elezioni del



**CIBO E SOSTENIBILITÀ** Guido Barilla con i vincitori del concorso.

recente passato. Anche da parte della scuola servirebbe un approccio diverso. Nel nostro percorso formativo studiamo più volte crociate e guerre puniche, ma non affrontiamo mai i temi di cui si parla qui... Il livello di conoscenza resta troppo limitato ai leader, e per il cambiamento radicale necessario, urgente e immediato, serve un patto con la gente». Serve l'impegno di quelli che ora, più che mai possono essere definiti consumatori. Ossia, quelli che com-

prano un prodotto anziché un altro e che, in questo modo, o diventano zavorre intossicanti sul pianeta o scelgono il passo leggero della sostenibilità. Abbiamo bisogno che la gente costringa chi produce e chi trasporta a prendere decisioni straordinarie». D'obbligo, perché un domani ci sia: non a caso, il titolo della due giorni milanese è «Mettiamo il futuro nel piatto di ognuno». Che i temi di cibo e ambiente siano sovrapponibili dovrebbe essere chiaro a tutti. La «ri-

cetta» della sopravvivenza dovrebbe essere nota a tutti. «Ma il nostro modello è ancora troppo legato al mondo che è stato. Non siamo più nelle condizioni di fare quello che possiamo con quello che abbiamo». Serve uno scatto. A noi italiani ancora di più che ad altri. Tra le nazioni ad alto reddito, stando al Food Sustainability Index, che analizza le performance dei quattro quinti della popolazione mondiale in base a sostenibilità del sistema alimentare e al

reddito, è la Francia la più virtuosa: quella che spreca meno il cibo, che ha adottato un'agricoltura attenta all'ambiente, ha organizzato una buona rete logistica e ha sviluppato la migliore educazione nutrizionistica (riducendo zucchero e sodio). Tra i Paesi a medio reddito, è la Colombia a emergere, soprattutto e per il programma educativo per contrastare la dilagante obesità. Infine, tra i Paesi a basso reddito, spiccano i risultati del Ruanda, chiamato ad affrontare all'opposto l'atavica denutrizione (ne soffre il 41 per cento della popolazione). Lodata dai ricercatori del Bcfn l'attenzione all'uso dell'acqua nell'agricoltura ruandese.

E l'Italia? Nel nostro territorio è considerata buona la sostenibilità dell'agricoltura. Lo spreco di alimenti si è ridotto e ancora può scendere, grazie alla legge Gadda del 2016 che promuove le donazioni di cibo (anche se ognuno di noi ne getta ancora 65 chili all'anno). Sempre più indigesto, invece, il dato relativo alle abitudini alimentari. Si può fare meglio, si può stare meglio. Sarà pure di 83 anni l'aspettativa media di vita (come Spagna e Australia e un anno in meno del Giappone), ma l'aspettativa di vita sana si abbassa a 73 anni. Gli italiani sovrappeso o obesi tra i 5 e i 19 anni sono più di uno su tre. Tre su cinque tra gli adulti. Ci si muove troppo poco. E ci si è allontanati troppo dalla cara vecchia dieta mediterranea. Male per noi, male per il pianeta. «Basti pensare - spiega Riccardo Valentini, membro del panel intergovernativo sul cambiamento climatico (e Nobel per la pace nel 2007) - che mangiare carne solo due giorni alla settimana permetterebbe un dimezzamento delle emissioni dei gas che concorrono all'effetto serra». Il padre di tutti gli incendi.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## La ricerca Studenti premiati e progetti futuri «Niente è impossibile. Fate un passo avanti e agite»

■ Ricerche che sanno di buona terra e di buon cibo per tutti. Dieci gli studenti finalisti per i tre premi da 20mila euro l'uno di Bcfn Yes! 2018. A vincere queste borse di studio, l'americano Henry Anton Peller e l'inglese Cathy Smith per un progetto di rigenerazione del suolo con gli agricoltori del Belize; l'italiana Martina Occhelli per un lavoro che migliora la produttività dei piccoli agricoltori in Etiopia; il team composto da Geraldin Lengai, Margaret Gumisiriza Ssentambi e Becky Aloo (Kenya e Uganda) per lo studio sull'uso di pesticidi botanici e rhizo fertilizzanti per migliorare la resa dei pomodori coltivati nel terreno o attraverso

sistemi idroponici. Passare dalle parole ai fatti è un'urgenza. Per questo, è stata annunciata una road map con l'United Nations Sustainable Development Solutions Network. I primi risultati verranno presentati il prossimo anno. Sostenibilità dell'agricoltura e promozione delle buone pratiche alimentari sono al centro anche del progetto educativo «Noi, il cibo ed il nostro Pianeta» avviato con il patrocinio del Miur, per parlare di sostenibilità a scuola. Intanto, si sta sviluppando un'app per coinvolgere in rete i cittadini su questi temi. Per un altro progetto «dal vivo», si studieranno le abitudini alimentari di 5000 persone in

mense universitarie e aziendali in Gran Bretagna e Italia. Inoltre, si concentrano le attenzioni sulle città (nel 2050 ci vivrà l'80 per cento della popolazione mondiale). Sette i grandi centri presi in esame. Tra essi, Tel Aviv, dove la logistica si muove sempre più nel sottosuolo e i tetti sono sempre più coltivati. «Niente è impossibile - dice Hagit Ulanovsky, dell'Israeli Forum on Sustainable Nutrition -. Fate un passo avanti e agite». Si rivolge a tutti, come sottolinea Florence Egal, esperta di sicurezza alimentare: «Grazie ai consumatori si conquisterà l'impossibile».

rob.lon.



Le DUE TORRI Galleria Antiquaria in Noceto (Parma)

Mostra d'Arte e di Antiquariato fino al 2 dicembre 2018

domani:

Venerdì 30 novembre ore 18,30: incontro con LIONS CLUB

BUSSETO "GIUSEPPE VERDI"  
PARMA FARNESE  
SALSOMAGGIORE TERME

Incontro d'arte

Un nuovo dipinto di Bertoja • di Maria Cristina Chiusa

Orari: Dal lunedì al venerdì dalle 15,30 alle 19,00 - Sabato e Domenica dalle 10,30 alle 12,30 e dalle 15,30 alle 19,00

«Le Due Torri» Galleria d'Arte e di Antiquariato

Località Via Emilia; Via Centolance, 18 - Noceto (Parma) - Tel. 0521 619602 - Cell. 336 570765



FEDERAZIONE ITALIANA  
MERCANTI D'ARTE



BROKER  
INSURANCE  
GROUP  
CIACCIO



MARCO  
ZAMBONNI



AZIENDA AGRICOLA  
PALAZZO  
VIGNE E VINI DI PARMA



SCHIATTI CLASS  
CONCESSIONARIA REGGIO EMILIA - PARMA