

Expo 2015: un' occasione per parlare di spreco alimentare

Un po' di storia



La tour Eiffel di notte

Tantissime sono le Esposizioni Universali che si sono susseguite dal 1933 ad oggi, ma alcune di esse, anche antecedenti a questa data, sono passate alla storia.

Le Esposizioni Universali hanno origini molto lontane, più precisamente nella Parigi del 1798 con "Exposition publique des produits de l'industrie Française".

Ma la prima Esposizione Universale della storia, così come più o meno la intendiamo oggi, risale alla Londra del 1851, capitale dell'Inghilterra e centro industriale del mondo.

L'esposizione Universale di Londra del 1851 "The Great Exhibition of the Works of Industry of all Nations" con i suoi 25 paesi ospiti e 6 milioni di visitatori, ha rappresentato un evento unico nel suo genere che ha segnato profondamente la storia di questo tipo di manifestazioni garantendo il successo proprio e delle future Esposizioni Universali.

Dopo Londra, infatti, si susseguirono negli anni un gran numero di Esposizioni Universali che interessarono le più

grandi capitali del mondo: Parigi, Vienna, Melbourne e ancora Parigi, con la straordinaria Esposizione Universale del 1889, intitolata "Celebration of the Centennial of the french revolution". L'Esposizione, che aveva come tema il centenario della Rivoluzione Francese, ci ha lasciato la Tour Eiffel, la torre di ferro alta 300 metri, costruita appositamente per l'occasione.

Il grande tornado delle esposizioni investì anche Milano, che esordì nello scenario economico mondiale con l'Esposizione internazionale del Sempione del 1906, e che vide la straordinaria partecipazione di 25 paesi e 10 milioni di visitatori da tutto il mondo.

Dopo Milano ancora Esposizioni Universali in ogni parte del mondo. La manifestazione stava ormai diventando strumento necessario di un paese per lanciare la propria economia e la propria immagine di potenza politica e sociale.

Oramai troppi interessi erano entrati in gioco e la portata mondiale del fenomeno scaturì la necessità di avere un regolamento a cui attenersi.

Così, da questi presupposti venne redatta la Convenzione di Parigi che sanciva la nascita del B.I.E-Bureau International des Expositions. Era il 1928 e 31 paesi nel mondo firmavano una convenzione che regolamentava sotto tutti i punti di vista l'organizzazione di questi eventi. Con il nuovo secolo e la grande Esposizione del 1939 a New York, inizia la nuova era delle Esposizioni Universali.

La guerra, però, interruppe anche queste manifestazioni che riprenderanno solamente nel 1947.

Ma è dal 1958 in poi, con l'Esposizione di Bruxelles, "Bilancio di un mondo, per un mondo più umano", che si apre davanti la nuova frontiera delle Esposizioni Universali.

Da allora in poi infatti le Expo diventano strumento di promozione politica, economica e sociale che vedeva la

collaborazione dei più potenti paesi del mondo per una crescita globale, che si confermerà definitivamente con l'ingresso nelle convenzioni delle realtà asiatiche dall'Expo di Osaka nel 1970.

EXPO 2015



Logo dell' Expo 2015

Dal 1 maggio al 31 ottobre 2015, 184 giorni di evento, oltre 130 Stati partecipanti.

Expo 2015 si confronta con il problema del nutrimento dell'uomo e della Terra e si pone come momento di dialogo tra i protagonisti della comunità internazionale sulle principali sfide dell'umanità.

E' possibile garantire cibo e acqua alla popolazione mondiale? Aumentare la sicurezza alimentare?

L'alimentazione non è soltanto l'ovvio rifornimento al nostro organismo di energia e delle sostanze di cui ha bisogno, quindi il primo diritto di ogni persona. È anche il fondamento di un sano sviluppo fisico e mentale, quindi della salute e della longevità. Lo straordinario miglioramento della qualità della vita avvenuto nel corso delle ultime generazioni è probabilmente da attribuire più a un'alimentazione migliore, che a una medicina più efficace.

La tradizione alimentare è uno specchio della nostra vita che si evolve con i tempi, e ci dice chi siamo, e a quale comunità

apparteniamo.

Ma “assicurare a tutta l’umanità un’alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile”, come chiede la domanda di Expo 2015, è una sfida gigantesca.

Come ogni problema complesso, anche questo non ha soluzioni semplici. Non esiste la causa dei problemi alimentari, come non esiste la soluzione.

Le soluzioni devono essere tante quante le diverse soluzioni locali ma la sfida dell’alimentazione – questo ce lo insegna il passato – si può vincere.

Fame e malnutrizione



Bambini malnutriti

Nel 2013, circa 842 milioni di persone – circa una su otto nel

mondo –soffrono cronicamente la fame e non dispongono di cibo sufficiente per condurre una vita attiva.

La regione più colpita è l’Africa, dove una persona su quattro è sottoalimentata, seguita da alcuni paesi dell’Asia meridionale.

Mezzo milione di bambini ogni anno diventano ciechi per mancanza di vitamina A, e la metà di loro muore entro l’anno successivo. La carenza di zinco provoca la morte di circa 400.000 bambini. 165 milioni di bambini soffrono di malnutrizione.

Però una notizia buona c’è: le persone che soffrono la fame sono 173 milioni in meno rispetto al 1990, nonostante la popolazione mondiale sia nel frattempo passata da 5,5 a quasi 7 miliardi.

In Italia, come negli altri paesi avanzati e nella maggior parte ormai dei paesi emergenti, il problema delle ricorrenti carestie, e della fame cronica per la stragrande maggioranza della popolazione, è stato risolto nel corso del Novecento grazie a uno straordinario aumento della produttività dell’agricoltura e dell’allevamento, frutto della sistematica applicazione di nuove conoscenze scientifiche.

Obesità



Bambini obesi

Quando si comincia a mangiare di più non è facile fermarsi, anche perché – come sperimentato da chiunque abbia cercato di perdere peso – siamo biologicamente attrezzati per difenderci dalla scarsità, ma non dall'abbondanza.

Oggi il numero delle persone sovrappeso (1,1 miliardi) o obese (500 milioni) è quasi esattamente il doppio di quello delle persone che soffrono la fame. Ma è anche il doppio rispetto al 1980 e la metà rispetto al 2030, se il trend attuale dovesse continuare.

La causa è la cosiddetta “transizione alimentare”: al crescere del reddito i cibi a basso contenuto calorico, come i cereali, vengono sostituiti con altri di maggior pregio ma anche a maggior contenuto calorico, come carne, latte e latticini, oppure con prodotti industriali confezionati, spesso di bassa qualità nutrizionale perché troppo ricchi di calorie e troppo poveri di micronutrienti.

Allo stesso tempo, la vita diventa più sedentaria, quindi il fabbisogno di calorie diminuisce e diete troppo povere diventano così troppo ricche.

Secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità, i chili di troppo sono responsabili del 44% dei casi di diabete, del 23% degli infarti e del 40% di alcuni tipi di cancro, e sono diventati la causa di malattia in più rapida crescita.

Il problema è particolarmente grave nei paesi emergenti, dove mancano le risorse e le strutture per curare tante persone.

Spreco di cibo

Un terzo circa del cibo prodotto nel mondo non arriva nel piatto dei suoi abitanti.

Il cibo viene perduto lungo il suo intero ciclo di vita, dal produttore al consumatore.

Nei paesi più poveri, le perdite avvengono soprattutto nel

campo, nei trasporti, nello stoccaggio e nella lavorazione, per mancanza delle infrastrutture necessarie: il cibo viene danneggiato (a causa di topi, ratti, locuste e altri insetti) o si deteriora (per mancanza di igiene o di una catena del freddo) prima ancora di arrivare alla vendita e al consumo. Il singolo consumatore però butta via solo 6-11 chili di cibo all'anno.

Nei paesi più ricchi, invece, le perdite maggiori sono nella vendita e nel consumo.

Si butta via il cibo perché contiene contaminanti (come agrofarmaci o micotossine) superiori ai limiti di legge, perché il livello qualitativo (anche semplicemente nell'aspetto) non è all'altezza, perché è scaduto ma è ancora buono, perché i supermercati preferiscono tenere gli scaffali sempre pieni, anche se sanno che parte del prodotto non sarà venduta.

Molto cibo, infine, viene sprecato a casa: secondo le stime FAO, dai 95 ai 115 chili di cibo per persona l'anno.

In Italia, le stime più affidabili parlano di un 8% della spesa alimentare che finisce nella spazzatura, per un valore fra i 7 e i 9 miliardi di euro l'anno.

Anche il costo ambientale è impressionante: per produrre il cibo che viene poi perduto si occupano 1,4 miliardi di ettari di terra che si potrebbero restituire agli ecosistemi naturali, si producono 3,3 miliardi di tonnellate di anidride carbonica che contribuiscono al cambiamento climatico, si spreca 250 chilometri cubici di acqua, oltre all'energia e ai mezzi tecnici usati.

Ogni anno, nelle case dei paesi ricchi, si buttano 222 milioni di tonnellate di cibo, una quantità pari quasi alla produzione totale netta di cibo nell'Africa sub sahariana.



Alessia Frasson – Pietro Raimondi