ALIMENTAZIONE
SANA E SUFFICIENTE

DIRITTO INALIENABILE

Carlo Bridi • Andrea Acquisti

Il saluto del Presidente

Carissimi ragazzi/e e cari colleghi,

è con particolare soddisfazione che vi presento questo quinto sussidio didattico che la nostra associazione ASSFRON ha realizzato con la preziosa collaborazione del nostro segretario Carlo Bridi e del sottoscritto.

Le Nazioni Unite hanno dichiarato il 2014 **Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare** (International Year of Family Farming) per porre in risalto l'enorme potenziale degli agricoltori a livello familiare nella lotta alla fame e per la preservazione delle risorse naturali.

Secondo la FAO il pianeta oggi sarebbe in grado di produrre derrate alimentari per 12 miliardi di persone e quindi soddisfare abbondantemente le richieste della popolazione attuale. C'è anche il problema della scarsità di cibo in particolare per le popolazioni del sud del mondo e in una parte del mondo industrializzato. Altro aspetto è lo spreco di cibo che non ha precedenti nella storia dell'umanità.

Si tratta di un tema di grande attualità che ci impone di interrogarci anche sul nostro modello di sviluppo che dimostra di non essere più sostenibile nel tempo e nello spazio, questo nell'ottica di garantire alle future generazioni un'alimentazione sana in un ambiente più pulito. In questo periodo di difficoltà dobbiamo evitare di chiuderci nella tutela del nostro interesse personale, sfruttando questo momento di crisi come stimolo a migliorare noi stessi e a modificare i nostri stili di vita.

Ecco che le scuole possono fare molto: educare gli studenti ad un uso corretto delle risorse alimentari, promuovere progetti innovativi in questo campo, realizzare anche orti scolastici o campagne di sensibilizzazione.

Eventuali somme raccolte verranno destinate alla realizzazione di un orto scolastico in Uganda dove è presente il vescovo trentino monsignor Filippi che può garantirci il sicuro utilizzo dei fondi raccolti.

La nostra presenza nelle scuole sarà come sempre qualificata e gratuita.

Ci auguriamo che le adesioni al nostro progetto siano numerose confermando così l'impegno civile della scuola trentina su questi importanti temi.

Un caro saluto.

Prof. Andrea Acquisti

ALIMENTAZIONE SANA E SUFFICIENTE

DIRITTO INALIENABILE

Le Nazioni Unite hanno dichiarato il 2014 **Anno Internazionale dell'Agricoltura Familiare (International Year of Family Farming)** per porre in risalto l'enorme potenziale degli agricoltori a livello familiare nella lotta alla fame e per la preservazione delle risorse naturali. Parallelamente viene affrontato il tema degli sprechi alimentari.

L'iniziativa è focalizzata sulla ricerca di risposte concrete ai problemi e alle aspettative delle comunità rurali, ovunque esse si trovino, in modo da poter rivolgere ai governi un piano d'azione ben preciso e funzionale alla tutela dell'agricoltura familiare sostenibile e alla riduzione degli sprechi in campo alimentare.

A ogni latitudine del pianeta esiste il problema della gestione delle risorse alimentari e, se da un lato viene prodotta una grande quantità di cibo, dall'altra non c'è mai stata così tanta fame, perché?

La mancanza di cibo colpisce poco meno di un miliardo di persone non solo nel sud del mondo ma anche da noi.

Nel contempo assistiamo a uno spreco di cibo senza precedenti: secondo la FAO il **pianeta oggi sarebbe in grado di produrre derrate alimentari per 12 miliardi di persone**, ma siamo in presenza di un sistema distributivo di questa risorsa che impedisce di fatto a tutti di trarne vantaggio.

Nell'anno 2013 ASSFRON ha parlato di acqua nelle scuole trentine, quest'anno riteniamo altrettanto importante affrontare il tema del cibo, di un'alimentazione corretta senza sprechi che non deve determinare situazioni di sovrappeso o ancora peggio ancora di obesità.

La FAO calcola in 500 milioni le persone con problemi di tipo alimentare e l'aumento del fenomeno si verifica particolarmente nelle classi meno istruite dei paesi

occidentali, ma anche, da tempo, nei paesi impoveriti come conseguenza di una alimentazione sbagliata.

Riteniamo prioritario portare all'attenzione degli studenti della scuola trentina, gli aspetti relativi ad un'**alimentazione sana ed equilibrata e far riflettere sulla necessità di avere un rapporto diverso con il cibo**.

Vorremmo considerare il problema focalizzando l'attenzione su alcuni aspetti, su dati e testimonianze consapevoli che l'analisi è molto complessa.

Ma quali sono le principali problematiche prese in considerazioni dall'ONU quest'anno?

Innanzitutto va posto in primo piano il ruolo dell'azienda famigliare dalla quale dipende secondo la FAO la possibilità di estirpare la fame nel mondo.

Oggi operano nel mondo 500 milioni di aziende famigliari che producono l'80% del cibo del pianeta.

Vanno supportate le piccole realtà autosufficienti e va riscoperto il ruolo della donna, oggi sottostimato, afferma il direttore della FAO De Silva, mentre il commissario agricolo europeo ritiene che le aziende famigliari rappresentano l'ossatura della società rurale e sono il motivo del loro successo.

La crisi economico finanziaria ha **posto in primo piano il tema dello spreco alimentare**. Ora servono modelli culturali di consumo più equi e rispettosi delle risorse ambientali e umane, a livello individuale e collettivo. Ogni anno gli abitanti dei 27 paesi dell'Unione Europea gettano nella spazzatura circa 89 milioni di tonnellate di alimenti, pari a 179 chili pro capite e, si pensa che entro il 2020 ci sarà un aumento del 40%. Di questi, 37 milioni vengono gettati dalle famiglie.

Dal 1974 lo spreco alimentare è aumentato del 50%: i dati della FAO ci dicono che in termini di valore

economico lo spreco e le inefficienze del mercato portano a una perdita a livello globale di un valore pari a 750 miliardi di dollari, equivalente del prodotto interno lordo di Svizzera e Turchia.

In Italia il cibo buttato ha un valore di circa 9 miliardi di euro, corrispondente allo 0,60 per cento del Prodotto Interno Lordo.

Per produrre il cibo buttato sono serviti 1.226 milioni di metri cubi d'acqua denuncia il Centro Studi della Waste Watcher. Ogni famiglia ha una perdita di circa 1.600 euro l'anno che rappresentano il 27 per cento della spesa in prodotti alimentari. Se aggiungiamo anche le emissioni di gas inquinanti e lo spreco delle famiglie il valore economico di questo fenomeno raggiunge circa 15 miliardi di euro l'anno come denunciato da Segrè e Falasconi nel "il libro nero dello spreco in Italia: il cibo".

«Grande attenzione verso quelli che soffrono la fame, per questo chiedo a tutti di far posto nel proprio cuore a questa urgenza nel rispetto del diritto di tutti di poter avere accesso a un'alimentazione adeguata, dando anche voce a quelli che soffrono silenziosamente la fame». È questo l'appello lanciato da Papa Francesco.

Ebbene, nel mondo abbiamo un miliardo di persone soprattutto nei paesi poveri che soffrono la fame, più di **20 mila persone al giorno muoiono per la fame** e più di un miliardo vive con meno di 0,70 euro al giorno.

Tutto ciò nonostante la grande disponibilità di cibo a livello mondiale.

Recuperando l'enorme quantità di alimenti gettati annualmente a livello globale si potrebbero sfamare 3.5 miliardi di persone per un anno intero, così afferma Matteo Mascia. Secondo un'indagine condotta a livello europeo, nei paesi occidentali lo spreco del cibo ha superato il 50 per cento. Infatti nella sola Italia, con il cibo buttato si potrebbero sfamare oltre 44 milioni di persone. È questa, un istanza di giustizia che deve costituire un forte richiamo per una rinnovata solidarietà tra le persone e i popoli del pianeta. Il nostro motto deve essere: consumare meno, anzi meglio.

Il problema degli OGM

Gli OGM sono quegli organismi, piante o animali, geneticamente modificati dall'uomo allo scopo di favorire certe caratteristiche come la maggiore resistenza ai parassiti o la possibilità di avere produzioni elevate.

Ci sono due casi interessanti che riguardano il **riso** che rappresenta l'alimento più importante per miliardi di persone nel mondo, specialmente nei paesi asiatici in via di sviluppo, e le **banane** dell'Africa orientale.

Il riso ha proprietà nutritive eccezionali, è il cereale più facilmente digeribile e assimilabile dall'uomo ma sfortunatamente difetta, nella parte commestibile, di carotenoidi, i precursori vegetali della vitamina A essenziali per l'organismo umano.

Si stima che il deficit da vitamina A causi la morte di circa 10 milioni di bambini per anno. Il "golden rice" è un riso Ogm in cui, attraverso tecniche di ingegneria genetica, è stato introdotto il betacarotene. Il prof. Piero Morandini e Patrik More, cofondatori di GreenPeace si sono schierati contro questo tipo di coltura.

Scienziati della Queensland University of Technology (QUT) in Australia, hanno creato una nuova specie di banana che contiene livelli più alti di beta-carotene. Il frutto potrebbe contribuire ad arricchire la dieta dei 650-700 mila bambini africani malnutriti che ogni anno muoiono e perdono la vista per carenza di vitamina A.

Mentre nell'Unione europea 12 paesi su 27 sono nettamente contrari, la loro coltivazione cresce, ormai quasi l'80 per cento della soia è prodotta OGM, il 70% del cotone, il 32 per cento del mais. (dato ISAAA, *International Service For The Agribiotech Application*). Nel solo 2013 l'aumento della superficie coltivata con varietà OGM è stato di quasi 5 milioni di ettari, sperando il totale di 175 milioni.

La scelta delle produzioni transgeniche ripropone con forza una questione morale oltre che scientifica e tecnica afferma il prof. Andrea Zaghi dell'Università di Bologna anche perché a fronte di aspetti sicuramente

positivi dal punto di vista produttivo come affermano i sostenitori degli OGM e le multinazionali che li producono, si pongono problemi di sicurezza.

Purtroppo la ricerca pubblica è in netto ritardo rispetto a quella delle multinazionali che di fatto impongono il loro messaggio e di conseguenza le loro sementi.

Non c'è dubbio che la salute dei cittadini è la priorità assoluta, ma da parte dei favorevoli si afferma che non ci sono più problemi evidenti di sicurezza. Sono ormai 18 anni che nel mondo si coltivano prodotti Ogm. Oggi la maggioranza dei consumatori europei è contrario ad usare questi prodotti.

Il problema delle risorse ambientali

In Italia consumiamo 4 volte le risorse ambientali di quelle che si possono riprodurre, alla faccia della sostenibilità.
È questo un dato allarmante comunicato in occasione dell'ultima giornata per l'ambiente.

Se talune attività agricole possono creare inquinamento è anche vero che l'agricoltura svolge un ruolo fondamentale per la difesa dei terreni e più in generale dell'ambiente.

Il successo dell'agricoltura biologica e di quella bio-dinamica ne sono la dimostrazione: in Italia sono 47 mila le aziende biologiche o biodinamiche.

Spesso si tratta di una scelta etica, ancora prima che tecnica ed economica, che ha lo scopo di produrre alimenti nel rispetto del territorio in un'ottica di conservazione delle risorse anche per le generazioni future.

Il futuro in mano ai giovani e alle donne

A fronte di un'attività che spesso è molto dura e con risorse limitate si è riscontrata negli ultimi anni una riscoperta del settore primario da parte dei giovani, sia maschi che femmine ad ogni latitudine del pianeta.

Questo fenomeno si osserva anche da noi, i giovani vogliono accettare la sfida che pone la scelta dell'imprenditore agricolo, ma lo fanno solo dopo un'adeguata preparazione professionale.

Nel suo ultimo saggio l'ambientalista americano Lester Brown afferma che la popolazione mondiale cresce a un ritmo di 80 milioni l'anno, e nutrirla sarà sempre più difficile.

Il suolo agricolo è diventato uno dei beni più preziosi dell'umanità, ogni giorno si perdono nella sola Italia in modo irreversibile 70 ettari di terreni agricoli con danni economici e ambientali enormi. La denuncia viene dall'ISPRA di Roma, un istituto preposto allo studio di questi fenomeni. Le conseguenze? Gravi danni ambientali basti pensare che le sole alluvioni comportano danni per 870 milioni l'anno, come spiegato dalla Associazione Nazionale dei Costruttori Edili.

La rapina delle terre: il Land Grabbing

Sono ben **48 milioni gli ettari di terra sottratti in Africa alle popolazioni locali**, con un'azione che sa di rapina ed è la prova della fame di terra agricola da parte di multinazionali, Stati del Golfo e Cina in particolare. È un fenomeno sviluppatosi negli ultimi decenni, che sta assumendo dimensioni molto preoccupati per milioni di africani e brasiliani espulsi dalle loro terre.

Paesi emergenti come Cina, India e Brasile, stanno aumentando la produzione di biocarburanti, e quindi di mais a scapito di altre colture per l'alimentazione umana. Si calcola che solo negli ultimi anni siano stati 20 milioni gli ettari delle migliori terre del continente africano sottratte alle popolazioni locali che perdono la possibilità di gestire il suolo e l'acqua.

Secondo uno studio della *Arizona State University*, gli investitori esteri si sono impossessati nei paesi impoveriti di una superficie agricola grande come Francia e Germania assieme.

Biodiversità

La sottrazione di terreni agricoli a livello globale, porta fatalmente a compromettere anche la biodiversità. Il 2010 era stato dichiarato dall'ONU l'anno della biodiversità per richiamare l'attenzione dell'opinione pubblica a livello globale sul pericolo che stiamo vivendo con la perdita di specie animali e vegetali; **ogni giorno sono 74**

le specie che si estinguono. Con tutto quanto significa per il delicato equilibrio degli ecosistemi.

Quale aiuto si può dare all'Africa contro le rapine dei migliori terreni agricoli? Un rafforzamento dei poteri democratici ai vertici dei vari paesi e una minore corruzione è più che mai urgente.

Ma è possibile dare anche un aiuto concreto come ci insegna la nostra trentennale esperienza nell'Africa subsahariana.

Il coinvolgimento delle scuole nella difesa e valorizzazione dell'agricoltura è una strada possibile, per questo vengono ad assumere un ruolo importante la creazione di orti scolastici gestiti dagli studenti. Lo dimostra anche l'iniziativa di *Slow Food* che si è posta l'obiettivo di realizzare 10 mila orti in Africa.

Nel suo piccolo anche ASSFRON intende cogliere l'occasione dell'anno internazionale dell'agricoltura famigliare, della fame e degli sprechi, per promuovere la realizzazione di orti scolastici nelle scuole trentine, laddove ciò è possibile, ma nello stesso tempo vuole essere partner della Diocesi di Kotido in Karamoja per la **realizzazione di alcuni di orti scolastici** vicino ad altrettante scuole.

Per ASSFRON è importante la presenza nella regione del vescovo trentino e missionario comboniano padre Beppino Filippi che assicurerà il buon fine del progetto.

Obiettivo di ASSFRON è quello di realizzarne alcuni al fine di far crescere nei ragazzi e bambini di quelle scuole, degli esempi che vanno poi seguiti per alcuni anni, convinti che si debba partire dai bambini e dai ragazzi per creare una nuova sensibilità verso la natura, verso l'agricoltura e per far riscoprire il valore del cibo cosa che è largamente mancante nelle nuove generazioni.

Nutrire il pianeta, energia per la vita

Nell'anno dedicato dall'ONU all'azienda agricola famigliare, all'alimentazione e agli sprechi si apre a Milano la grande esposizione universale l'**EXPO**, dedicata al **problema della nutrizione del pianeta come energia per la vita**. Su un'area grande come 150 campi da calcio, sarà presentata da circa 150 paesi l'eccellenza in campo agro-alimentare. L'interrogativo di fondo che si pone l'EXPO è di grande attualità: *è possibile assicurare a tutta l'umanità un'alimentazione buona, sana, sufficiente e sostenibile*. Fra i temi che saranno trattati nei 6 mesi dell'EXPO, il diritto al cibo e la lotta contro gli sprechi, tenendo conto che il diritto al cibo significa un'alimentazione sana per tutti.

Sarà messo a fuoco anche il tema della sostenibilità, mutuando lo slogan di Petrini dobbiamo puntare a un cibo buono, giusto e pulito.

Educare a un uso corretto del cibo

I dati comunicati in occasione dell'ultima giornata mondiale dell'ambiente, ci danno la dimensione dello scandalo degli sprechi: **ogni anno in Italia finiscono nella spazzatura alimenti per oltre 12,3 miliardi di euro**, e questo mentre il numero delle persone che soffrono la fame – si badi bene – non solo nei paesi impoveriti, ma anche da noi sono in aumento esponenziale. Sono dati comunicati dal prof. Andrea Segrè fondatore di Waste Watcher e coordinatore del gruppo di lavoro per la riduzione degli sprechi.

Ma quali sono le cause? si tratta innanzi tutto di educare i giovani, «alla nostra generazione non veniva permesso di buttare nulla, l'esperienza della guerra era troppo vicina», afferma Susanna Tamaro.

Ma noi cosa possiamo fare? È indispensabile un'azione di informazione e sensibilizzazione ad ogni livello,

cominciando dalle scuole, ma anche dalle famiglie. Educare non solo con le parole, ma con l'esempio dice la Tamaro, usare solo le parole è come lanciare polvere nel vento.

Un modo concreto può essere quello di realizzare ovunque ciò è possibile dei piccoli orti scolastici; laddove è stato fatto ha dato risultati molto interessanti. Altra cosa importante è recuperare grazie alle associazioni come Trentino Solidale il cibo in scadenza nei negozi e ridistribuirlo a chi ne ha bisogno, i poveri sono in aumento anche in Trentino.

Che sia urgente intervenire, lo dimostra una recente indagine: solo un italiano su 4 è consapevole del fatto che lo spreco alimentare danneggia fra l'altro anche il pianeta. Si calcola che non meno di 4 milioni di ton di CO2 sono prodotti dalle emissioni derivanti dagli sprechi di cibo con il risultato che assistiamo a pesanti modificazioni climatiche; chiudiamo con un esempio: in Trentino il 2013 è stato l'anno più caldo dal 1850 come pure tutto l'emisfero settentrionale, deve essere responsabilità di tutti dare il proprio contributo, per questo la favola africana del Colibrì è molto appropriata.

In uno dei tanti incendi che colpiscono i suoli africani, tutti gli animali fuggivano dalla foresta mentre un colibrì volava in senso contrario con una goccia d'acqua sul becco. Lo vide un leone che con un sogghigno gli disse: «Dove vai con quella goccia d'acqua nel becco? Non vedi che l'incendio ci sta raggiungendo?» Il colibrì serio rispose: «Vado a spegnere l'incendio!», «Con una goccia d'acqua?!» replicò il leone, e il colibrì precisò «Io faccio la mia parte!».

Presidenza
del Consiglio Provinciale

Assessorato
all'Istruzione e allo Sport

Assessorato alla
Solidarietà Internazionale
e alla Convivenza

Vice Presidenza
del Consiglio Regionale
del Trentino - Alto Adige

CONCORSO A PREMI SUL TEMA DELL'ALIMENTAZIONE DEGLI SPRECHI E DELL'AGRICOLTURA

Con il patrocinio della Presidenza del **Consiglio Provinciale di Trento**, in collaborazione con l'Assessorato all'Istruzione e Sport e con quello alla Solidarietà Internazionale e alla Vice Presidenza del Consiglio Regionale, **ASSFRON INDICE E ORGANIZZA UN CONCORSO SUL TEMA DELL'ALIMENTAZIONE, DEGLI SPRECHI, DELL'AGRICOLTURA FAMIGLIARE** nell'anno dedicato dall'ONU all'azienda agricola famigliare.

Il concorso è aperto a tutte le scuole di ogni ordine e grado del Trentino.

Questo l'oggetto del concorso: l'importanza di una corretta alimentazione, dell'evitare gli sprechi nei paesi ricchi, la drammatica carenza di cibo in quelli impoveriti che ha portato a quasi un miliardo di persone che soffrono la fame mentre vengono buttati milioni di ton di cibo.

Il concorso è suddiviso in cinque categorie:

a) **disegno** riservato ai bambini delle primarie;
b) **poesia o canzone** per gli studenti delle medie e delle superiori;
c) **elaborato multimediale** *(il filmato, della durata massima di 4', può essere girato o con telecamera o con cellulare, oppure può essere impostato in Power Point o tramite sito web sul tema oggetto del concorso)*. Categoria riservata alle medie e alle superiori.
d) **premio speciale collettivo** per una classe che riesca a realizzare nella scuola o nella comunità qualcosa di concreto che abbia un impatto positivo contro gli sprechi.
e) **premio speciale** per la migliore ricerca effettuata dalle classi partecipanti.

Gli elaborati salvo i punti d) e e) possono essere presentati singolarmente o in gruppo fino al massimo di 5 scolari/studenti.

Le opere scritte saranno valutate da una giuria di esperti che porterà alla premiazione dei migliori elaborati per fasce di scuole (elementari, medie superiori).

Gli elaborati devono essere presentati, o spediti via posta entro e non oltre il 15 marzo 2015 alla sede di ASSFRON, Piazza Leonardo da Vinci 2, 38122 Trento.

Info e richieste copie del bando di concorso:

ASSFRON
Associazione Scuola Senza Frontiere
e-mail: info@scuolasenzafrontiere.it;
carlo.bridi@fastwebnet.it;
tel. 0461 985043 (ore pasti)
cell. 335 6625182