

Ambiente e Alimentazione

Per milioni d'anni la ricerca del cibo ha condizionato l'evoluzione, il benessere e la crescita delle popolazioni terrestri, ha contribuito a plasmare lo sviluppo sociale, ha ispirato scontri e guerre, ha sollecitato la scoperta di nuovi territori e di nuovi mondi. Tutto questo si è intrecciato nel tempo con le variazioni del clima, ultimamente causate anche dall'industrializzazione umana, che hanno messo a dura prova l'equilibrio ambientale e quindi anche la corretta produzione alimentare.

Ambiente, alimentazione e povertà sono quindi diventati fenomeni strettamente collegati e la fame che affligge intere popolazioni del pianeta, sembra dipendere soprattutto dalla cattiva gestione delle risorse naturali globali, dall'equilibrio degli ecosistemi, e dai modi scorretti con cui si affrontano le calamità alimentari. Con una popolazione mondiale che si prevede supererà ampiamente i sette miliardi di persone entro il 2015, la pressione sull'ambiente continuerà ad aumentare. La richiesta mondiale di produrre più cibo, presenta quindi, per il futuro, grossi problemi per l'ambiente, anche perché per raggiungere questo obiettivo viene richiesto un aumento dei rendimenti agricoli o un'espansione della superficie coltivata, senza considerare che l'aumento del reddito porterà a dei cambiamenti delle abitudini alimentari delle popolazioni. Il rapporto della Fao, mette l'accento sui rischi indotti anche dal boom dei consumi di prodotti d'allevamento intensivo (carne, uova, latticini) che negli ultimi 50 anni sono cresciuti a ritmi esplosivi.

Risulta quindi evidente che lo stile di alimentazione adottato dai paesi evoluti si basa essenzialmente su un ampio consumo di prodotti di origine animale, anziché su prodotti vegetali e di origine biologica, il quale risulta essere uno dei maggiori produttori dell'impatto negativo sull'ambiente e addirittura sulla stessa salute dell'organismo umano.

Alcuni esempi: per produrre un chilogrammo di proteine animali devono essere utilizzati come alimenti, dagli 8 ai 21 chilogrammi di proteine vegetali, per la crescita di un chilogrammo di vitello servono 13 chilogrammi di mangime e 21 per un agnello.

Vi sono poi i processi di produzione, lavorazione e trasporto connessi alla produzione alimentare. Dal punto di vista dell'uso di combustibile fossile, per ogni caloria di carne bovina servono 78 calorie di combustibile, mentre per ogni caloria che proviene dalla soia sono necessarie solo 2 calorie di combustibile fossile. Per quanto riguarda l'impatto del consumo di acqua dalla zootenia e dall'agricoltura, questo è pari al 70% dell'acqua utilizzata sul pianeta, a differenza dell'8% utilizzata per uso domestico e del 22% nell'industria.

A titolo di esempio, il settimanale Newsweek ha calcolato che per produrre soli cinque chili di carne bovina serve tanta acqua quanta ne consuma una famiglia media europea in un anno.

La Commissione Europea ha riportato inoltre in una sua relazione la notizia che l'Europa è in grado di produrre abbastanza vegetali da nutrire tutti i suoi abitanti, ma non gli animali che vivono sul suo suolo. Solo il 20% delle proteine destinate agli animali d'allevamento proviene dall'interno, il resto viene importato dai paesi del sud del mondo.

Da tutto ciò si evince che il primo soggetto da chiamare in causa è il cittadino consumatore: serve riprogrammare la nostra coscienza, avendo consapevolezza che il cambiamento delle abitudini alimentari e degli stili di vita di ogni singolo cittadino possono contribuire da subito ad ottenere un impatto ambientale diverso, utile per uno sviluppo sostenibile in armonia con l'ambiente.

Il cibo, perciò come un nuovo linguaggio, come una rete di valori, di grandi questioni sociali che attraversano il pianeta, e di terminali per leggere il presente e guardare al futuro.

Lions Club Desenzano del Garda e della Riviera Host
Lions Club Desenzano Lago