

FAO

MIGLIORARE LA SALUTE UMANA E DEL PIANETA CON DIETE SOSTENIBILI

L'**Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura** (Food and Agriculture Organization, **FAO**) è un'agenzia specializzata delle Nazioni Unite con il mandato di aiutare ad accrescere i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali e contribuire alla crescita economica mondiale. La FAO lavora al servizio dei suoi paesi membri per ridurre la fame cronica e sviluppare, in tutto il mondo, i settori dell'alimentazione e dell'agricoltura.

Fondata il 16 ottobre 1945 a Quebec City, dal 1951 la sua sede è stata trasferita da Washington a Roma. Ne sono membri 192 paesi più la Comunità Europea. In onore della data di fondazione della FAO, il 16 ottobre di ogni anno si celebra il **World Food Day**.

Centro degli sforzi della FAO è il raggiungimento della sicurezza alimentare globale, per garantire che tutti abbiano regolare accesso a una quantità di alimenti di alta qualità sufficiente per condurre una vita sana e attiva. Il mandato della FAO è quello di aumentare i livelli di nutrizione, aumentare la produttività agricola, migliorare la vita delle popolazioni rurali e contribuire alla crescita dell'economia mondiale. Allo scopo, la FAO crea e condivide informazioni critiche sul cibo, l'agricoltura e le risorse naturali. Ma questo non è un flusso unidirezionale. La FAO, identificando e lavorando con diversi partner di chiare competenze, svolge un ruolo di connessione e facilita il dialogo tra chi ha la conoscenza e chi ne ha effettivo bisogno. Per trasformare la conoscenza in azione, la FAO fornisce assistenza tecnica ai Paesi che chiedono di essere assistiti nello sviluppo del proprio settore rurale e nella formulazione di programmi e politiche per la riduzione della fame. Assiste i Paesi anche nella pianificazione economica e nella stesura di bozze di legge e di strategie nazionali di sviluppo rurale. La FAO mobilita e gestisce fondi stanziati dai Paesi industrializzati, da banche per lo sviluppo e da altre fonti garantendo che i progetti raggiungano i loro obiettivi.



Di seguito alcuni dei settori in cui la FAO porta la propria esperienza, le proprie competenze e conoscenze per ottenere risultati d'impatto sul campo:

- identificazione precoce delle crisi alimentari;
- individuazione e prevenzione di minacce transfrontaliere per la produzione alimentare, la salute e l'ambiente (per esempio nel caso dell'afte epizootica, dell'emergenza locuste in Africa, della peste bovina e più di recente, nel controllo a livello mondiale dell'epidemia animale di influenza aviaria);
- gestione sostenibile delle foreste;
- controllo dei rischi di biosicurezza nel settore della pesca e dell'acquacoltura;
- istituzione di enti a livello mondiale per affrontare la scarsità d'acqua e terra;
- sviluppo delle capacità nazionali per la generazione e l'analisi delle statistiche agricole standard globali, attuato attraverso le politiche e le legislazioni nazionali.

Una funzione chiave della FAO è fornire un forum neutrale di discussione in cui i paesi si possano incontrare in modo paritario per negoziare accordi internazionali.

Per ulteriori approfondimenti: <http://www.fao.org/>.

Diete sostenibili e biodiversità: uniti contro la fame*

Nel novembre del 2010 FAO e Bioversity International hanno collaborato all'organizzazione di un simposio scientifico internazionale dal titolo "Biodiversità e Diete sostenibili: uniti contro la fame". Il convegno ha costituito l'occasione per riunire i maggiori studiosi dell'argomento allo scopo di definire congiuntamente quali debbano essere le "diete sostenibili" e per sviluppare ulteriormente questo concetto in relazione all'accesso al cibo e alla nutrizione. Dagli esiti dell'incontro è nato il rapporto "Diete Sostenibili e Biodiversità" (*Sustainable Diets and Biodiversity*), dove sono riportati tutti gli interventi.

Nei primi anni Ottanta, con il termine **dieta sostenibile** s'intendeva l'insieme delle raccomandazioni alimentari in grado di rendere l'ambiente e le persone più sani. Successivamente, l'obiettivo primario di nutrire un mondo affamato ha diminuito l'attenzione verso la sostenibilità e il concetto di diete sostenibili è stato trascurato per molti anni.

*Tratto da: "Doppia Piramide 2012: favorire scelte alimentari consapevoli" (*Barilla center for Food & Nutrition*)

Nonostante gli oggettivi successi del settore agricolo ottenuti nel corso degli ultimi tre decenni, è innegabile che i sistemi alimentari e le diete oggi non siano completamente sostenibili. Dai dati della FAO emerge, infatti, che un miliardo di persone soffre la fame e altrettante sono in sovrappeso o obese: in entrambi i casi siamo in presenza di fenomeni di malnutrizione (figura 1). Il crescente degrado ambientale, la progressiva riduzione della biodiversità e una produzione agricola con un impatto eccessivo sull'ecosistema come quella praticata in molte zone del mondo hanno riportato all'attenzione l'importanza che la sostenibilità agroalimentare ha in tutte le sue forme, comprese le diete. Pertanto, la comunità internazionale ha riconosciuto l'esigenza di trovare una definizione e una serie di principi guida per i regimi alimentari, al fine di affrontare il problema legato all'accesso al cibo e alla nutrizione, così come quello relativo alle diverse fasi della catena alimentare, nell'ottica della sostenibilità. La definizione finale presentata e approvata durante il simposio promosso da FAO e Bioversity International afferma che:

«Le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale, nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili concorrono alla protezione e al rispetto della biodiversità e degli ecosistemi, sono culturalmente accettabili, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e, contemporaneamente, ottimizzano le risorse naturali e umane».

Viene così riconosciuta l'interdipendenza tra la produzione e il consumo di cibo, le esigenze alimentari e le raccomandazioni nutrizionali, e al tempo stesso si ribadisce il concetto per cui la salute degli esseri umani non può essere slegata dalla salute degli ecosistemi. Per far fronte alle esigenze alimentari e nutrizionali di un mondo più ricco, più urbanizzato e con una popolazione in crescita, occorre quindi che i sistemi alimentari subiscano trasformazioni radicali nella direzione di una maggiore efficienza nell'uso delle risorse e di un consumo di cibo più efficiente ed equo a favore di diete sostenibili, preservando così le risorse naturali e produttive.

Secondo la FAO, le diete sostenibili possono ridurre l'utilizzo di acqua e minimizzare le emissioni di CO₂, promuovere la biodiversità alimentare e valorizzare gli alimenti tradizionali e locali grazie alle loro numerose varietà, ricche anche dal punto di vista nutrizionale.

Per promuovere le diete sostenibili, la FAO considera necessario il coinvolgimento della società civile e dei privati nei settori dell'agricoltura, della nutrizione, della salute, dell'ambiente, dell'istruzione, della cultura e del commercio, sia dal lato della domanda sia da quello dell'offerta.

Le istituzioni dovrebbero assumersi al più presto le proprie responsabilità, orientando e sostenendo una produzione e un consumo di cibo appropriato e sostenibile in ogni parte del mondo.

Tra gli esempi di diete sostenibili la FAO cita in particolare la dieta mediterranea che non si riduce al semplice tipo di cibo presente in essa: questa promuove l'interazione sociale, poiché i pasti comuni costituiscono la pietra miliare dei costumi sociali e degli eventi festivi dell'area mediterranea. La dieta mediterranea incorpora inoltre un concetto relativamente nuovo: la diversità bioculturale, frutto dei numerosi modi in cui gli esseri umani hanno interagito con il loro ambiente naturale. La loro co-evoluzione ha generato una conoscenza ecologica locale e alcune pratiche: un serbatoio essenziale di esperienze, metodi e competenze che aiutano le diverse società a gestire le proprie risorse.

Alcuni studiosi dell'Istituto Agronomico Mediterraneo di Montpellier e di Bari sostengono che la dieta mediterranea tradizionale possa essere considerata sostenibile per diversi aspetti. In primo luogo, per la grande varietà di alimenti che contempla e che garantisce la qualità nutrizionale e la biodiversità. In secondo luogo, per la varietà di pratiche e tecniche con cui vengono preparati e trattati gli alimenti e per i numerosi cibi di cui è stato dimostrato il beneficio sulla salute, come l'olio d'oliva, il pesce, la frutta e la verdura, i legumi, il latte fermentato e le spezie. Infine, per la forte eredità culturale e le tradizioni che ne fanno parte; per il rispetto della natura umana e della stagionalità; per la diversità dei paesaggi che contribuiscono al benessere; e per essere una dieta a basso impatto ambientale grazie al ridotto consumo di prodotti animali.

La definizione di dieta sostenibile ne mostra la sua natura multidimensionale: variabili agricole, alimentari, nutrizionali, ambientali, sociali, culturali ed economiche interagiscono le une con le altre, insieme o separatamente. I criteri adottati per ottenere un sistema alimentare sostenibile sono il risultato della combinazione tra protezione dell'ambiente, nutrizione e sviluppo territoriale con aspetti economici e sociali lungo tutta la catena alimentare, dall'agricoltura al consumatore.

I PARADOSSI ATTUALI SU CIBO E NUTRIZIONE

L'ANALISI APPROFONDATA DEGLI SCENARI GLOBALI DELLA NOSTRA EPOCA E LA LORO CONTINUA E RAPIDISSIMA EVOLUZIONE METTONO IN EVIDENZA UN MONDO PERCORSO DA FORTI PARADOSSI

ECESSO DI CIBO O ACCESSO AL CIBO?

Oggi nel mondo coesistono più di un miliardo di persone che soffrono la fame e un numero equivalente di persone che soffrono le conseguenze di un eccesso di nutrizione, nella forma di gravi malattie metaboliche come, per esempio, il diabete. Eppure, già oggi, il sistema alimentare globale è in grado di garantire un adeguato apporto nutrizionale a tutti gli esseri umani presenti sul pianeta. Le cause di questa situazione non sono facili da individuare e rimuovere. Questo deve fungere da sprone a individuare e proporre soluzioni urgenti ed efficaci.

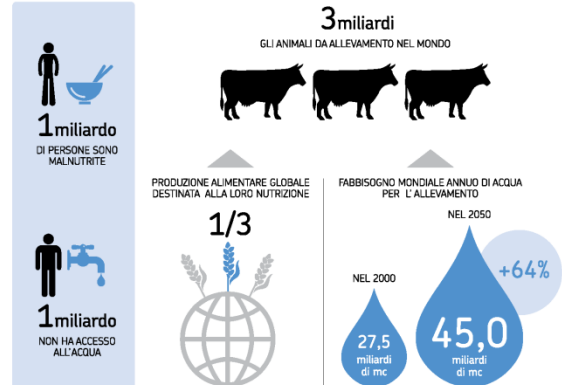


BAMBINI
Per la prima volta in cinquant'anni, le nuove generazioni avranno una minore aspettativa di vita.



NUTRIRE LE PERSONE O GLI ANIMALI?

Sul pianeta sono presenti circa tre miliardi di animali da allevamento. Un terzo dell'intera produzione alimentare globale è destinato alla loro nutrizione e gli animali contribuiscono significativamente ai fenomeni di cambiamento climatico. Infatti si stima che essi siano responsabili di almeno il 50% delle emissioni agricole.



ALIMENTARE LE PERSONE O LE AUTOMOBILI?

Un'ulteriore forma di uso improprio delle risorse della Terra riguarda la concorrenza tra biocarburanti e cibo. Una quota crescente di terreni agricoli è destinata alla produzione di biocarburante. Così facendo, scegliamo di dare da bere alle nostre automobili invece che da mangiare agli esseri umani.



LO SAPEVI CHE?

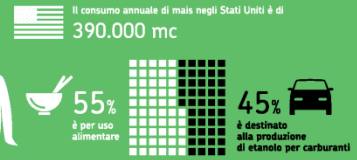


Figura 1 Nutrizione mondiale: paradossi attuali (fonte: Barilla center for Food & Nutrition).