



Lo spreco di cibo nel mondo Dal carrello della spesa al cestino

Sono milioni le persone in tutto il globo che usano le risorse alimentari in modo irresponsabile
CLASSE 1^a F SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO GRADO VANGHETTI

Sappiamo davvero come viene prodotta la pasta che noi mangiamo tutti i giorni o come arriva nei nostri piatti, lo spreco dietro a questo prodotto e a tanti altri generi alimentari che noi mettiamo nei nostri piatti tutte le volte che ci sediamo a tavola? Nella nostra vita quotidiana sprechiamo tante quantità di cibo che basterebbero a nutrire tutte le persone affamate del pianeta. Circa un terzo del cibo prodotto ogni anno diventa un rifiuto: 250 miliardi di metri cubi di acqua sono sprecati per produrre risorse alimentari che poi vengono buttate, 3,3 miliardi di tonnellate di Co2 vengono immessi in atmosfera per produrre alimenti che non verranno mai utilizzati.

Gli sprechi alimentari riguardano tutta la catena di produzione. L'agricoltura e l'allevamento intensivo sono, a oggi, una delle problematiche alla base di quanto detto finora. Soprattutto per quanto riguarda l'agricoltura, dove l'utilizzo di pesticidi va a contaminare l'acqua e i terreni, questi ultimi con il passare del tempo diventano sempre meno fertili (24% nel mondo). In alcuni paesi purtroppo non è così facile avere accesso ad alcuni prodotti alimentari di base, mentre la gente delle nazioni industrializzate lotta con l'obesità buttando cibo nella pattumiera, interi popoli nelle regioni più povere del mondo non ha abbastanza cibo per vivere.

La malnutrizione va a braccetto con le malattie e la disidratazione, impedisce di lavorare o di andare a scuola ed è spesso causa di morti precoci. Eliminare la fame nel



La protesta dei trattori. Disegno realizzato dalla 1^a F della Secondaria Vanghetti

mondo vuol dire rendere il cibo disponibile e accessibile economicamente e sempre reperibile per tutti. Questo vuol dire aumentare la sicurezza alimentare attraverso la disponibilità, l'accesso, l'utilizzo e la stabilità.

Ma cosa minaccia la sicurezza alimentare? Sicuramente il fatto di avere Paesi più ricchi rispetto a altri rende tutto più difficile. Ma anche l'uso non sostenibile delle risorse naturali (acqua, suolo, biodiversità e terreno coltivabile). La deforestazione per fare spazio a terreni agricoli, l'emissione di gas pericolosi e l'inquinamento dell'acqua e del suolo dovuto a pesticidi sono esempi di come la produzione sostenibile possa essere messa

a rischio. Molte possono essere le soluzioni, come un'agricoltura sostenibile, permettendo così una diversificazione del cibo e la possibilità di acquistare prodotti a chilometro zero nei mercati locali o dai piccoli produttori.

Ridurre gli sprechi e avere una dieta sostenibile, ossia cambiare il nostro modo di mangiare, passando da una dieta basata sulla carne a una che privilegia i vegetali. Inoltre ognuno di noi può contribuire a diminuire l'impatto ambientale dovuto all'industrializzazione dei prodotti alimentari, scegliendo con cura il cibo che acquista, non solo per la provenienza, ma anche per la sua stagionalità.

LA REDAZIONE

Ecco i nomi dei protagonisti

Classe 1^a F scuola Secondaria di primo grado Vanghetti Istituto comprensivo Empoli Est: Fabrizio Asanza, Gioria Bani, Bernardo Barbaria, Lorenzo Cerratelli, Gregorio Checcucci, Riccardo Cioffi, Emma D'Auria, Diego Demrozi, Matteo Fontanelli, Monica Ji Ya Shi, Andrea Lucii, Viola Margiotta, Lorenzo Niccolai, Aurora Rebecca Pepe, Lorenzo Primo, Eleonora Salvini, Pietro Scali, Oscar Tinti, Gabriele Tozzi, Tommaso Trapani, Leonardo Volpi, Giovinco Ye Bo En, Pietro Zichella. Professore tutor Mirco. Dirigente scolastico Marco Venturini.



Stop spreco. Disegno della 1^a F Vanghetti

L'approfondimento

Dall'Italia all'Europa si continua a sperare nel cambiamento

I contadini protestano, ma l'agricoltura resta la stessa. La protesta dei trattori che si sta diffondendo in tutta Europa, ha come obiettivo proprio le istituzioni e le politiche comunitarie e in particolare l'agenda verde, il cosiddetto Green Deal europeo contenente iniziative strategiche volte ad avviare l'Unione Europea sulla strada di una transizione verde, con l'obiettivo ultimo di

raggiungere la neutralità climatica entro il 2050. Per raggiungere lo scopo l'Europa chiede agli agricoltori di dimezzare i pesticidi dannosi entro il 2030 per poi arrivare alla completa eliminazione nel 2050, di aumentare la rotazione delle colture, di introdurre nuove tecnologie, ridurre le emissioni e gli sprechi alimentari. Gli agricoltori invece chiedono sussidi più equi, di abbassare i

costi dei carburanti, di snellire la burocrazia, di prorogare l'ammissione sul mercato di carne sintetica (come ha chiesto anche l'Italia), e misure per regolare l'installazione di impianti fotovoltaici su terreni produttivi. Sicuramente la politica adottata dall'Europa è quella giusta, ma vanno riviste alcune regole e soprattutto vanno ascoltati i contadini, dandogli il tempo e i giusti mezzi per avviare un cambiamento ormai inevitabile.