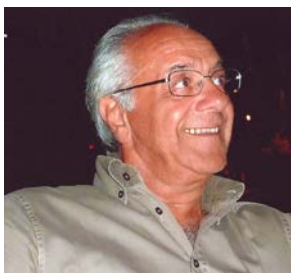




## ASTRACT PROGETTO VIRTU' - INTERVENTO RELATORI

### PRESENTAZIONE



#### Elio Cadelo - Giornalista e Scrittore

Divulgatore scientifico, saggista, giornalista, è stato per anni la voce del Giornale Radio Rai per la Scienza e l'Ambiente. Autore e coautore di numerose pubblicazioni quali: *Idea di Natura* (Marsilio 2008), *Quando i Romani andavano in America, scoperte geografiche e conoscenze scientifiche degli antichi navigatori* (Palombi 2009, VI edizione 2016). *Perché gli Ogm* (Palombi 2011,), con Luciano Pellicani ha pubblicato, *Contro la Modernità, le radici della cultura antiscientifica in Italia* (Rubettino 2013), *L'Oceano degli Antichi - I viaggi dei Romani in America* - (LEG 2018). Premio ENEA 1999 per la Divulgazione Scientifica, è stato membro del Gruppo di lavoro sulla Informazione e Comunicazione in Biotecnologia del Comitato Nazionale per la Biosicurezza e le Biotecnologie della Presidenza del Consiglio. Nel 2013 ha ricevuto il premio per l'Editoria e la Divulgazione Scientifica.

### ASTRACT RELATORE ELIO CADELO

Nel presentare quest'incontro promosso dalla FIDAF sul tema "virtù i 100 ingredienti della dieta sostenibile", che si sarebbe dovuto svolgere in un ambiente al di fuori della rete e in una situazione sociale meno preoccupata, mi prendo la libertà di introdurre alcune idee che potrebbero essere da stimolo per alcune riflessioni. Il cibo, è noto, è anche cultura e, sotto molti aspetti, la storia del cibo è la storia della tecnologia, della geografia, della scienza, dell'economia, dei conflitti, della moda e così via. La storia del cibo, inoltre, è quanto mai illuminante perché ci aiuta a comprendere la reale natura dell'uomo e l'evolversi della storia perché la ricerca del cibo e la lotta quotidiana per procurarselo ha plasmato il genere umano determinando la nascita, o la fine, di civiltà e causato guerre sanguinose e spietate. Per questa sua essenzialità il cibo è sempre stato avvolto da miti e narrazioni fantastiche. "È impossibile pensare luoghi felici e incontaminati, isole dei beati, campi elisi e paradisi terrestri che non siano allietati da effluvi di aromi e sapori inebrianti che non offrano ai sensi al naso e agli occhi piaceri infiniti..." scriveva Piero Camporesi, e noi aggiungiamo che per accogliere cibi magnifici che trascendono la loro natura occorrono anche preziose stoviglie d'oro e argento. Così negli affreschi romani o nei dipinti del Seicento e del Settecento le mense aristocratiche, addobbate con stoviglie preziose, rivelano la magnificenza delle pietanze avvolgendo con un'aura divina quanti si sarebbero seduti a quella tavola. In altre parole gli uomini mangiano cose che hanno, anche e soprattutto, un valore simbolico perché la creazione dei cibi implica necessariamente il passaggio da una dimensione naturale (il mondo che ci circonda) a una dimensione culturale (ciò che trasformiamo). Infatti, le diverse etnie mangiano in maniera diversa perché ci sono modi diversi di trasformare la natura in cultura e, come è noto, ogni cultura si differenzia da un'altra anche per il cibo e la gastronomia.





Non dimentichiamo, inoltre, che nelle nostre tradizioni popolari religiose l'appuntamento con il cibo costituisce il climax del rito perché il cibo è, dall'origine dei tempi, una sorta di medium tra noi e la nostra dimensione sociale, politica, sacra, e, perfino, della nostra interpretazione olistica dell'esistenza.

Per questa sua peculiarità il cibo, come l'assenza di cibo, ha segnato, nel corso della storia, non solo la differenza tra le classi sociali, l'appartenenza o meno ad una determinata cultura e così via ma è stato vettore, a seconda dei tempi, di miti, ideologie religiose e teorie politiche.

La gran parte dei presenti ricorderà Walter Darrè, il ministro dell'Agricoltura di Adolf Hitler, che trasferì l'ideologia nazista nell'agricoltura e nel cibo. Quando scrisse "Sangue e Suolo" (Blut und Boden) Darrè diede vita, forse, per la prima volta, ad un sistema culturale, politico ed economico esclusivo sostenendo che il ritorno alla natura, alla terra e alle pratiche agricole tradizioni, sarebbe stato il segno della rinascita dell'orgoglio germanico e che la ritrovata identità nazionale si sarebbe dovuta sviluppare intorno al lavoro del contadino, alla terra, alla genuinità dei prodotti e al fatto che l'agricoltura è fonte di sostentamento sia materiale sia spirituale ma, soprattutto, si contrappone all'arroganza dell'industria e del capitalismo. Nel 1939 lanciò la sua campagna per l'agricoltura biologica individuando nel contadino la figura centrale nella produzione di cibo "pulito" con procedimenti anti-industriali e dotato di essenzialità spirituali.

La fine della Seconda Guerra Mondiale segnò anche la fine dei miti agricoli del nazifascismo. L'ecologismo finì in soffitta e per gli anni a seguire fu argomento di derisione da parte di intellettuali. Così l'essere vegetariano fu per lungo tempo assimilato all'essere di "destra" o portatore di ideologie "borghesi" in contrapposizione alla classe operaia che aveva ben altri problemi. Anche dell'agricoltura biologica si perse il ricordo fino alla fine degli anni Settanta.

Negli anni Sessanta fecero la comparsa numerosi movimenti giovanili che in vario modo contestarono la società occidentale e, tra le molte cose, proponevano un nuovo stile di vita che aveva al centro "la salute" e il cibo. Questi movimenti, che spesso si ispiravano a filosofie orientali, si opponevano al cibo industriale, "artificializzato" dal marketing che ne contraffaceva la natura, denunciarono che il fine non era di nutrire l'individuo ma incrementare un insano consumismo.

Contro la cultura alimentare-industriale di quegli anni, numerosi movimenti giovanili proposero una cultura alimentare alternativa: sulle tavole fecero capolino i cibi integrali, gli abbinamenti di cibo ispirati allo Yinn e allo Yang cinese, la preferenza per i cibi crudi e non processati, conservati o manipolati dall'industria e, soprattutto, in quel decennio ritornò il vegetarianesimo insieme alle medicine naturali o "alternative". Atteggiamenti inizialmente contrastati e derisi anche dalla medicina, ma oggi, in gran parte, entrati a far parte della cultura ufficiale e della quotidianità. La scienza, è noto, difficilmente dà buone notizie e, soprattutto, non ha lo scopo di rendere felici gli uomini: il cibo, sublime espressione dei piaceri della fantasia e della cultura, è stato trasformato dalla scienza in proteine, vitamine, sali, grassi, zuccheri, carboidrati e quant'altro. L'universo del meraviglioso e dell'immaginario è parzialmente scomparso e le diverse culture si stanno sempre più





avvicinando, da un punto di vista alimentare, l'un l'altra aprendosi ad una nuova realtà, meno fantasiosa, ma che vede la salute e l'igiene al primo posto.

Da questo punto di vista sono interessanti alcune riflessioni del 1986 di Claude Lévi Strauss che è tra i molti studiosi che hanno aperto nuovi scenari di riflessione dando un senso a taluni atteggiamenti anti-sistema del mondo giovanile degli anni Settanta. "Niente lo dimostra meglio delle discussioni sull'origine, il ruolo e le conseguenze dell'agricoltura" scriveva Lévi Strauss. "Essa ha rappresentato un progresso sotto diversi aspetti: essa produce più cibo in uno spazio e in un tempo determinati, permette un'espansione demografica più rapida, un popolamento più denso e società più estese e più ampie. Ma per altri aspetti l'agricoltura costituisce una regressione.... essa degrada il regime alimentare, oramai limitato ad alcuni prodotti ricchi di calorie, ma relativamente poveri di principi nutritivi. I suoi risultati sono meno sicuri, dal momento che basta un cattivo raccolto che si instauri la carestia."

Lévi Strauss fu tra i primi che aprì la riflessione su un tema fondamentale " l'uomo, la produzione di cibo e l'ambiente". In altre parole l'autore del "*Il Crudo e il Cotto*", intuì che il mondo agricolo-alimentare stava cambiando sotto i suoi occhi e criticò le scelte facili e redditizie in agricoltura che allontanavano l'individuo dalle sue radici culturali. Scelte che, anche se incontrano il favore e il gusto della gran parte della popolazione, obliterano non solo la storia dell'agricoltura locale ma anche molta parte della cultura legata alle specifiche produzioni, con ricadute negative anche per l'economia.

Oggi che l'umanità raggiunge i sette miliardi di individui, grazie, e soprattutto, a una produzione agricola senza precedenti nella storia e alla capacità di poter conservare e spostare incredibili quantità di alimenti da un capo all'altro del mondo, diventa necessario ripensare il nostro futuro.

C'è un limite all'aumento della produttività della terra perché limitata è l'estensione dei terreni adatti all'agricoltura. Per questo, alla luce delle conoscenze scientifiche e dell'esperienza, occorre ripensare il rapporto tra noi e il nostro ambiente in maniera sostenibile. E sostenibile non significa ritorno al passato, all'aratro trainato dai buoi e ai contadini che lanciano con le mani i semi nella terra. Sostenibile significa usare le conoscenze e la ricerca scientifica per progettare un nuovo mondo agricolo che non dimentichi la sua storia ed i suoi successi. Ricordo, in conclusione, l'uso della genetica per superare i limiti della chimica e l'agricoltura verticale che riduce il consumo di suolo stanno già costruendo non solo una nuova agricoltura ma un mondo più sostenibile.





## SALUTO INTRODUTTIVO



### Sabrina Diamanti, CONAF (Roma)

Dottore forestale, libero professionista. Presidente del Consiglio dell'Ordine Nazionale dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali (CONAF). Consulente tecnico, progettista e direttore lavori per privati ed enti pubblici. Ha partecipato a progetti di cooperazione internazionale, inerenti problematiche sociali: orti e agricoltura. Coordinatore in vari progetti regionali e comunitari della Regione Liguria.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)





## PERCHE' VIRTU': LA RICETTA DELLA SOSTENIBILITA'



### Andrea Sonnino - Presidente FIDAF

Presidente della FIDAF (Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali) attualmente insegna "Produzioni vegetali di qualità" per il Corso di laurea in Scienze e Culture Enogastronomiche presso l'Università Roma Tre ed è Professore Straordinario di "Ecologia e sostenibilità" presso l'Universitas Mercatorum di Roma.

Il Dr. Sonnino ha conseguito la laurea in Scienze Agrarie presso l'Università di Bologna nel 1976. Ha lavorato ha svolto attività di ricerca all'ENEA, nei Centri di Ricerca della Casaccia (Roma) e della Trisaia (Matera) e presso l'International Potato Center di Lima, Perù. Dal 2001 al 2017 ha svolto la propria attività professionale presso la FAO di Roma, dove ha coordinato progetti di rafforzamento delle capacità di ricerca ed innovazione dei Paesi in via di sviluppo. Durante la sua carriera il Dr. Sonnino ha pubblicato circa 150 lavori su riviste scientifiche internazionali e nazionali, è autore o curatore di 13 libri, ha ottenuto 3 varietà migliorate e una biotecnologia brevettata. Il Dr. Sonnino è socio corrispondente dell'Accademia dei Georgofili e dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e Global Contributor del Global Environment Outlook per l'UNEP.

### ABSTRACT RELATORE ANDREA SONNINO

Si sente parlare molto di sostenibilità in generale o riferita a aspetti specifici della nostra vita, come l'energia e i trasporti. Oggi vogliamo parlare di sostenibilità del sistema agroalimentare o, in altre parole, di come il cibo viene prodotto nei campi, trasformato nelle industrie alimentari, distribuito in mercati rionali, supermercati e negozi di quartiere, ed infine cucinato e consumato da tutti noi. Il cibo che consumiamo si basa su prodotti agricoli derivati dall'utilizzazione di risorse naturali: la fertilità della terra, l'acqua, l'energia del sole o da altre fonti, la grande varietà di organismi viventi (piante, animali, microrganismi) che popolano i diversi ambienti. Se eccediamo nello sfruttamento di queste risorse, o se le danneggiamo, ci assicuriamo il cibo di cui necessitiamo oggi, ma compromettiamo le possibilità delle generazioni future di produrre di che nutrirsi. Vogliamo quindi favorire produzione di cibo che non deteriori l'ambiente. Per questo aspetto la ricerca scientifica e tecnologica sta facendo passi da gigante e sta sviluppando pratiche agricole sempre più efficienti e sempre più rispettose per l'ambiente; i tecnici agrari sono attivamente impegnati per trasformare le nuove conoscenze in innovazione tecnologica, organizzativa e sociale adottata sempre più ampiamente.

Il cibo non è però costituito solo dalle calorie che ci necessitano per la sopravvivenza, ma è molto di più. L'alimentazione incide in modo rilevante sulla nostra salute: sappiamo che un'alimentazione corretta ci assicura una vita sana ed attiva. Desideriamo quindi che gli alimenti che consumiamo siano sanitarmente sicuri e siano al contempo nutrienti e salutari.





Il cibo tuttavia non si limita solo ad alimentarci e a nutrirci: soprattutto per noi italiani è anche importante che il cibo sia gustoso, assortito, piacevole alla vista e all'olfatto. Reclamiamo quindi che la nostra alimentazione sia piacevole, oltre che nutriente.

Desideriamo poi anche che gli alimenti ci aiutino a preservare le tradizioni e l'identità culturale in cui ci riconosciamo. Basti pensare agli elementi più tipici della cucina italiana, alle mille ricette per preparare la pasta o la pizza, all'uso dell'olio di oliva come condimento, al consumo di frutta e verdura di cui andiamo giustamente orgogliosi. Ed ogni territorio è caratterizzato da prodotti agricoli e piatti suoi particolari, spesso gelosamente tramandati di generazione in generazione. I momenti in cui pranziamo o ceniamo sono anche i momenti in cui ci scambiamo informazioni, pareri e impressioni. È spesso a tavola che prendiamo le nostre decisioni più importanti, sia per la famiglia che per le attività economiche e professionali, come per esempio nei pranzi di lavoro. Richiediamo quindi che il consumo di cibo svolga importanti funzioni sociali, oltre a quelle di mera nutrizione.

Le sfaccettature della sostenibilità agroalimentare sono quindi davvero molte e coinvolgono una miriade di protagonisti: aziende agricole, tecnici agricoli, enti di ricerca, istituti di istruzione, insegnanti, tecnici alimentaristi, imprese di preparazione alimentare, operatori della logistica, rivenditori, imprese di commercializzazione, giornalisti, cuochi e operatori della ristorazione collettiva, e molti altri, senza dimenticare i consumatori. Migliorare la sostenibilità dei sistemi agroalimentari significa quindi mobilitare tutti questi soggetti, in modo che le filiere produttive ci assicurino cibi prodotti, trasformati e distribuiti con metodi rispettosi dell'ambiente e della biodiversità, sani e nutrienti, gustosi e piacevoli, confacenti alla nostra cultura e alle nostre tradizioni. Un problema complesso richiede soluzioni complesse, costituite dalla integrazione di molti, diversi interventi effettuati da molti, diversi attori sulle diverse dimensioni della sostenibilità. Dobbiamo pertanto adottare un approccio sistemico, che considera cioè l'insieme del sistema agroalimentare e non le singole componenti prese ognuna separatamente dalle altre. È necessario pertanto integrare le azioni per rendere più sostenibili la produzione, la trasformazione e la distribuzione di alimenti con interventi per promuovere comportamenti consapevoli da parte dei consumatori. Sono le scelte dei consumatori che adottano diete sostenibili, infatti, che orientano verso la sostenibilità le altre componenti del sistema agroalimentare.

Ma cosa intendiamo quando parliamo di diete sostenibili? Secondo la FAO, le diete sostenibili sono le diete che sono composte da alimenti la cui produzione ha un basso impatto ambientale, che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale e che permettono una vita sana e attiva per le generazioni presenti e future. Sempre secondo la FAO, le diete sostenibili, mediante una grande varietà di alimenti consumati, proteggono e rispettano la biodiversità e gli ecosistemi, sono culturalmente accettabili, accessibili, economicamente eque e convenienti, nutrizionalmente adeguate, sicure e sane, mentre ottimizzano l'uso delle risorse naturali e di quelle umane. Questa definizione di dieta sostenibile ne mostra la sua natura multidimensionale: vengono difatti considerate congiuntamente le variabili agricole, alimentari, nutrizionali, ambientali, sociali, culturali ed economiche, che interagiscono le une con le altre. I criteri adottati per promuovere la transizione verso un sistema alimentare sostenibile sono pertanto il risultato della combinazione tra protezione dell'ambiente, nutrizione sana e salutare e sviluppo territoriale con aspetti economici e sociali lungo tutta la filiera agroalimentare. Il concetto di dieta sostenibile riconosce quindi l'interdipendenza tra produzione e consumo di cibo e considera congiuntamente la sostenibilità degli

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



technical partner

media partner

con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipAAF** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MTHI** Museo Teatro Internazionale

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

agroecosistemi e la salute umana, per affrontare in un'ottica sistemica le priorità più importanti e più urgenti a livello globale.

Orientare i propri consumi in modo da promuovere la sostenibilità ambientale, economica e sociale dei sistemi agroalimentari non è sempre semplice: per il consumatore è molto difficile districarsi in una selva di marchi, etichette e altre informazioni, spesso confuse e contraddittorie, quando non indirizzate a servire interessi commerciali mascherati da intenti falsamente ambientalisti. La ricerca è al lavoro per sviluppare metodi di tracciabilità dei prodotti che permettano un più facile riconoscimento da parte dei consumatori di quelli prodotti con minore impatto ambientale, anche per mezzo di tecnologie informatiche tipo *blockchain*.

Si possono però dare alcune indicazioni, alcuni concetti fondamentali che possono guidare i nostri acquisti alimentari in modo che siano congruenti con i principi della sostenibilità: prima di tutto privilegiare prodotti stagionali, la cui produzione richiede un minor consumo di risorse naturali (acqua, energia, fertilizzazione del terreno) di quanto non ne richiedano i prodotti fuori stagione o contro stagione. In secondo luogo osservare la frugalità delle porzioni, che permette di commisurare gli alimenti consumati alle nostre effettive esigenze nutrizionali, evitando quindi tutti i problemi causati dalla sovranutrizione, come l'obesità, il diabete di tipo 2 e i disturbi cardiocircolatori. Dobbiamo poi assicurare la presenza di una grande variabilità di prodotti acquistati e delle loro preparazioni, in modo da favorire la biodiversità e bilanciare l'apporto nutrizionale; la produzione agricola italiana e la nostra tradizione culinaria offrono da questo punto di vista grandi opportunità. In quarto luogo dobbiamo accordare preferenza ai prodotti locali, che conservano con la loro freschezza tutte le loro qualità nutrizionali, che necessitino di trasporti ridotti e che salvaguardano le tradizioni e gli usi del territorio. Come quinto punto, possiamo ridurre il consumo di alimenti di origine animale e sostituirli parzialmente con prodotti di origine vegetale, come i legumi e l'olio di oliva, in modo da ridurre la pressione ambientale esercitata dagli allevamenti di animali in produzione zootecnica.

Infine, l'aspetto forse più importante: i nostri comportamenti debbono essere volti a limitare al minimo possibile gli sprechi alimentari. Quando buttiamo via cibo, buttiamo via al contempo le risorse naturali che sono state impiegate per produrle. Acqua utilizzata, terra impegnata, biodiversità sfruttata, anidride carbonica emessa in atmosfera per niente. La FAO stima che circa il 30% del cibo prodotto viene perduto o sprecato nelle varie fasi della filiera alimentare. In altre parole, se riuscissimo a eliminare perdite e sprechi potremmo risparmiare per esempio 250 miliardi di litri dell'acqua usata per la coltivazione dei campi o per gli allevamenti animali, potremmo coltivare solo due terzi della superficie oggi utilizzata, e via dicendo. Molto deve essere fatto per migliorare l'efficienza delle catene logistiche di trasporto, conservazione e distribuzione degli alimenti, ma molto può essere fatto anche dai consumatori per rendere più intelligenti i loro acquisti ed evitare sprechi nei loro frigoriferi e sulle loro tavole. Ne guadagnerebbe molto l'ambiente, ma ne otterrebbe un beneficio anche il loro portafoglio.

Quando abbiamo organizzato questo evento ci siamo perciò ispirati alle **Virtù Teramane**, piatto tradizionale preparato a Teramo in occasione della festività del Primo Maggio e condiviso con vicini e parenti. Una ricetta che con i suoi 100 ingredienti diversi favorisce la biodiversità delle produzioni agricole, che aiuta a svuotare le dispense dalle ultime rimanenze delle scorte alimentari invernali e dunque a evitare sprechi di alimenti, che promuove le relazioni sociali e la convivialità e che mantiene vitali le tradizioni locali. Un piatto infine delizioso, come posso testimoniare per esperienza diretta, ma nel contempo una soluzione complessa per un problema

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner

media partner


 con il patrocinio di 
 in collaborazione con 
 presentano 

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
 per la promozione della dieta mediterranea  
 come modello di dieta sostenibile  
**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

complesso. Un piatto, quello delle *Virtù*, che abbiamo assunto a simbolo della dieta sostenibile, anch'essa costruita con molti elementi diversi.

Anche l'evento di oggi vuole combinare fra loro molti ingredienti: contenuti costruiti con rigore scientifico con l'apporto di diverse discipline scientifiche (agronomia, zootecnia, ecologia, sociologia, antropologia, nutrizione, logistica, sicurezza degli alimenti, *food design*), amalgamati a differenti linguaggi artistici e performativi per veicolare messaggi complessi, ma unitari, da condividere con il pubblico.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di  

technical partner   

media partner  



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

in collaborazione con **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

**MTHI** Museo Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

## AMBIENTE

### Performance introduttiva di Paola Francabandiera - Illustratrice



Sono nata a Bari nel 2000 e disegno da quando era piccolissima. Disegnavo di tutto e dappertutto, e per questo ho subito deciso di assecondare questa mia passione: durante le scuole medie ho frequentato un corso di fumetto vicino Bari, per poi spostarmi alla Scuola Romana dei Fumetti negli anni del liceo. Nel frattempo ho partecipato a diversi concorsi di disegno e fumetto per i più giovani, raggiungendo un primo posto regionale nel Lazio e un secondo posto nazionale. Attualmente studio alla RUFA (Rome University of Fine Arts), nel corso di Graphic Design- Comics and Illustration, e cerco con il tempo di migliorare le mie tecniche e il mio stile per poter fare in futuro di questa mia passione un lavoro.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)





## SOSTENIBILITA' DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

### Massimo Iannetta - ENEA

Dirigente di Ricerca ENEA e Responsabile della Divisione ENEA "Biotecnologie e Agroindustria". Esperto nominato dal MUR all'interno dello Strategic Programme Committee (ShSPC) di Horizon Europe (HE) 2021-2027 per il Cluster "Food, Bioeconomy, Natural Resources, Agriculture and Environment" e all'interno del Gruppo di lavoro sulla Bioeconomia nell'ambito del Piano Nazionale della Ricerca 2021-2027. Membro dell'Accademia dei Georgofili. Membro del Multistakeholder Advisory Committee del Sustainable Food Systems Programme "One Planet" e Focal Point del Memorandum of Understanding tra la FAO e gli EPR italiani. Membro del Gruppo di coordinamento nazionale MIUR per l'iniziativa europea PRIMA e delegato al Coordinamento delle Piattaforme Europee per il Cluster tecnologico nazionale Agri-Food C.L.A.N. Membro del Comitato Tecnico-Scientifico dell'Acceleratore di start-up AgroFood BIC, promosso da Granarolo con diverse imprese di punta del Sistema agroindustriale italiano. Referee editor della rivista "Frontiers in Nutrition and Environmental Sustainability" (<http://www.frontiersin.org/nutrition/about>). Il suo principale campo di interesse è l'applicazione di nuove metodologie e tecnologie per la sostenibilità dei modelli di produzione e consumo dei sistemi agroalimentari, in un'ottica di bioeconomia circolare.

### ABSTRACT RELATORE MASSIMO IANNETTA

Il contributo si pone all'interno del più ampio dibattito su come le innovazioni tecnologiche possano, nell'immediato futuro, favorire l'adozione di nuovi metodi e soluzioni per migliorare le produzioni agricole dal punto di vista della qualità, della sicurezza e della sostenibilità. L'obiettivo è quello di analizzare le forme di coltivazione innovative, al fine di rispondere alla crescente necessità di produrre risorse alimentari in quantità e qualità adeguate. Secondo i documenti di molti organismi internazionali la popolazione mondiale è in costante aumento e con essa cresce la necessità di produrre più cibo in modo sostenibile, sia a livello economico che ambientale e sociale. Le cose da fare sono:

- mantenere inalterate le superfici agricole oggi disponibili;
- aumentare la produzione e ridurre gli usi competitivi;
- gestire le limitate risorse in maniera più efficiente, riducendo l'inquinamento ambientale e gli input chimici ed energetici;
- ridurre perdite e sprechi;
- adottare modelli di consumo sostenibili;
- fare propri gli obiettivi dell'Agenda 2030 dell'ONU.

Per fare ciò occorrono sia politiche ed accordi internazionali per una più equa distribuzione, che una forte accelerazione del processo di ricerca ed innovazione "intensità di innovazione" su:





- Acqua, suoli, biodiversità e fertilizzanti
- Agricoltura conservativa e/o di precisione
- Biotecnologie e breeding
- Tecnologie per la chiusura dei cicli produttivi (recupero e valorizzazione di reflui e scarti della filiera)
- Metodi e tecniche di efficientamento energetico e uso di rinnovabili ecc.

Il campo esaminato è quello relativo alle nuove tecniche di coltivazione che prevedono una *transizione digitale* verso l'utilizzo di sistemi tecnologici (ICT, sistemi satellitari, sensori fisico chimici) per realizzare le produzioni agroalimentari sia in pieno campo che in ambienti confinati.

Agricoltura 4.0, Agricoltura di precisione, Agricoltura Smart sono termini diversi per indicare un modello di agricoltura che impiega larghe quantità di dati relativi a Clima, Suolo, Pianta per operare le scelte idonee a massimizzare la produttività con sistemi più efficienti. Siamo all'inizio di una grande trasformazione del modo di produrre dove aumenta il contenuto di conoscenze, dati ed informazioni, e diminuisce l'uso di energia, acqua e mezzi di produzione. Una trasformazione necessaria e ineludibile per rispondere alle sfide cui l'agricoltura è sottoposta dai cambiamenti ambientali globali in atto.

L'adozione di pratiche sostenibili per il processo di produzione attuato da un'azienda agricola è oggi uno dei più importanti e strategici aspetti per il miglioramento dell'efficienza in agricoltura e la soluzione di alcune rilevanti problematiche ambientali (*transizione Green*).

Sistemi in grado di consentire l'esecuzione degli interventi colturali ad intensità variabile di input produttivi, rappresentano un'opportunità per applicare con precisione l'intensità delle lavorazioni del terreno, la distribuzione di fertilizzanti, di acqua e di fitofarmaci per la difesa delle colture.

La possibilità di effettuare quindi una razionalizzazione degli interventi colturali in base alle esigenze effettive riscontrate in un appezzamento di terreno e della coltura in atto rappresenta una enorme prospettiva di miglioramento nella gestione delle aziende agricole, poiché offre l'opportunità di unire le soluzioni tecnologiche offerte dall'Agricoltura di Precisione con le tecniche conservative del territorio agricolo. L'entità dei miglioramenti conseguibili è variabile, a seconda delle condizioni iniziali del terreno, delle modalità di distribuzioni e delle interazioni tra i diversi fattori di produzione, tra cui la capacità di assorbimento della coltura.

I benefici ambientali saranno tanto più evidenti quanto maggiore sarà la capacità di monitorare gli effetti delle distribuzioni e dei trattamenti ad intensità variabile, approfondendo la conoscenza dei molteplici legami che si instaurano tra i fattori coinvolti, sia per quanto riguarda il terreno che la coltura.

L'integrazione di discipline, competenze, strumenti e la disponibilità di dati e di informazioni, lungo l'intera filiera produttiva, permette una completa conoscenza della storia del prodotto e la sua tracciabilità realizzando il paradigma dell'Agricoltura 4.0 ed è il prerequisito necessario affinché l'innovazione delle tecniche di coltivazione e produzione garantiscano e assicurino la qualità, la trasparenza, migliorino la redditività delle imprese ed aumentino la resilienza degli agroecosistemi. La soluzione dei problemi dei sistemi di produzione agricoli non sta solo nella tecnologia digitale ma questa rappresenta oggi il fattore che cambia in modo sostanziale tutte le relazioni tra gli attori della filiera rendendole rapide, economiche, molteplici, bidirezionali, tracciabili e più sostenibili. Tutto questo troverà forza attraverso la migliore informazione ai Consumatori e a

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MTHI** Musica Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

tutti i portatori di interesse sui tanti aspetti legati al cibo, per rafforzarne la fiducia (Rapporto tra Scienza e Società) per le sfide future.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di **LA FESTA DEL CEREALE** **SPERIMENTAZIONE**

technical partner **MERCATO CONTADINO** **MIOMEAL** **DSC** **OrdoMedis**

media partner **DIRE** **CRONACA DIRETTA**

## SOSTENIBILITA' DELLA PRODUZIONE DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE



### Giuseppe Bertoni - Università Cattolica, Piacenza

Professore Emerito, già Direttore Istituto di Zootecnica di Piacenza dal 1996 al 2012, ha insegnato Fisiologia animale e Fisiopatologia della Nutrizione e compiuto ricerche sui ruminanti da latte (bovini, bufale, pecore), essendo autore di oltre 500 pubblicazioni. È stato membro del Consiglio di Amministrazione dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. Dal 2011 si occupa del progetto "Produzione di cibo appropriato: sufficiente, sicuro e sostenibile" volto

all'attivazione di nuclei di sviluppo rurale in Paesi poveri (India, RD Congo, Etiopia, Uganda).

### ABSTRACT RELATORE GIUSEPPE BERTONI

La parola sostenibilità è oggi largamente "inflazionata", e a ragione, poiché fa riferimento a tutto quanto si dovrebbe mettere in atto per mantenere nel tempo quanto è oggi disponibile e a favore di tutti. Sono tuttavia molti gli attributi ad essa conferiti; i più noti sono la sostenibilità economica poiché nessuna impresa può operare a lungo se perde denaro, la sostenibilità etico-sociale poiché tutti gli "attori" di una attività devono trovare in essa il giusto riconoscimento morale e una remunerazione equa, la sostenibilità ecologica poiché il sistema ambientale in cui l'attività avviene è comune a tutto il pianeta ed eventuali conseguenze negative ricadrebbero su tutta l'umanità: quella già ora vivente e quella che verrà in futuro. Infine, la sostenibilità in termini di salute-nutrizione per l'uomo, perché - parlando di produzione di cibo - solo una dieta corretta per quantità e qualità nutrizionale del cibo può far sì che ciascun essere umano si conservi in buona salute, senza provocare conseguenze negative da eccessi (es. obesità), ma anche senza carenze (es. anemia, mancata crescita fisica e cognitiva ecc.). Come si può facilmente comprendere, sono tutti attributi ugualmente importanti e dunque da rispettare, senza la pretesa di farne una graduatoria, privilegiandone alcuni a scapito di altri. Dovendo parlare di dieta sostenibile, per ragioni di opportunità e soprattutto di spazio, mi occuperò esclusivamente di ambiente e di salute; l'opportunità fa soprattutto riferimento - in tempi di grande apprensione per i mutamenti climatici e le loro conseguenze sugli equilibri naturali, in particolare sulla biodiversità - al diffondersi di informazioni non del tutto corrette sulle responsabilità del sistema agro-alimentare e causa di disorientamento nei consumatori:

- che gli alimenti di origine vegetale siano da preferire per il loro basso impatto ambientale, oltre che per i loro effetti salutistici, come si evincerebbe dal "magnificare" la Dieta Mediterranea tanto da farla ritenere vegetariana;
- che gli alimenti di origine animale: carni, latte e derivati, uova - specie se da allevamenti intensivi - siano per contro da evitare (anche in toto, secondo lo stile vegano), perché causa di sofferenza per gli

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



animali e comunque perché dannosi alla salute, oltre che caratterizzati da un impatto devastante sull'ambiente.

Ho parlato di informazioni non del tutto corrette, poiché nei due punti precedenti vi è del vero:

- 1) è vero infatti che taluni alimenti vegetali (le verdure, le frutta, i cereali integrali, i legumi, le "noci", l'olio di oliva extra-vergine ecc.) hanno effetti protettivi nei riguardi della salute;
- 2) è vero infatti che gli eccessi di alimenti di origine animale possono essere causa di malattie cardiovascolari, cancro, diabete ecc.;
- 3) è vero infatti che, se considerati in termini di "porzione" di ciascun alimento, quelli vegetali hanno un effetto significativamente inferiore sull'ambiente (specie in termini di cambiamenti climatici).

Tuttavia, non meno importanti sono le affermazioni non vere:

- a) anzitutto che la dieta mediterranea sia vegetariana, poiché prevede - come da definizione dell'UNESCO - la presenza di carni, latticini, uova e soprattutto pesce. Inoltre, che gli alimenti di origine vegetale siano sempre positivi, mentre taluni sono da ridurre drasticamente: amidi raffinati e zucchero, essendo causa di diabete e sovrappeso-obesità;
- b) inoltre, che gli alimenti di origine animale non siano indispensabili - neppure nella giusta misura - per la qualità delle loro proteine e per l'apporto di vitamine e minerali (e di alcuni tipi di acidi grassi poli-insaturi), ritenuti essenziali e scarsamente disponibili negli alimenti vegetali. Da evidenziare che ciò è soprattutto vero nei Paesi poveri dove gli alimenti disponibili sono largamente vegetali, ma altresì di qualità scadente e con insufficiente varietà, mentre pochi e saltuari sono quelli animali. Per queste ragioni, è proprio in tali Paesi che ancora si osservano casi assai frequenti di malnutrizione, specie nei bambini;
- c) infine, che gli animali siano dissipatori di alimenti utilizzabili direttamente dall'uomo, per cui - se non fossero allevati - basterebbe una minor produzione e in tal modo si ridurrebbe anche l'inquinamento connesso alle attività agricole. Anche in questo caso, infatti, viene trascurato il fatto che molti degli alimenti utilizzati dagli animali sono in realtà difficilmente o per nulla utilizzabili dall'uomo (erbe, foglie, residui di colture come le paglie, sottoprodotti degli alimenti ad uso umano come le crusche, le farine dopo estrazione dell'olio ecc.). Ugualmente non vero che gli animali allevati emettano molti gas causa di riscaldamento ambientale; si calcola infatti che ne emettano poco più delle pratiche agricole di coltivazione inoltre, le praterie, i pascoli e le savane verrebbero occupate da animali selvatici che pure emettono gli stessi gas serra. Così non è vero che sottrarrebbero enormi quantità di acqua: famosa l'affermazione che ne servono 15.000 litri per un kg di carne bovina. Infatti, si tratta di un conteggio esagerato, ma soprattutto non si dice che si si fa riferimento all'acqua piovana che ha fatto crescere l'erba poi mangiata dagli animali per crescere o per produrre latte; acqua che, altrimenti, non avrebbe trovato nessun altro utilizzo.

Da queste tre ultime osservazioni cosa possiamo dunque dedurre? In primo luogo, che - come spesso accade - quasi mai la ragione è solo da una parte e il torto solo dall'altra; nel nostro caso che una dieta mista fatta di vegetali appropriati e di giuste quantità di prodotti animali è da preferire per evitare forme di malnutrizione da eccesso (obesità) e da difetto (anemia, mancata crescita ecc.). Contemporaneamente che è indispensabile





ridurre il contributo delle attività agricole al degrado ambientale, come sottolineato nei mesi scorsi anche dalla Commissione dell'Unione Europea con le proposte note come "green deal". L'obiettivo non è per nulla semplice, anche perché, da qui al 2050, la FAO calcola che la produzione di cibo dovrà aumentare di un 30-50% a seconda di varie circostanze e comunque per rispondere a due fattori di aumento dei consumi: l'ulteriore crescita della popolazione e il miglioramento delle condizioni medie di vita (auspicabilmente in tutti i continenti). In ogni caso, come già detto, tale riduzione riguarda l'intero comparto agricolo e non solo gli animali allevati che rappresentano poco più della metà del problema e la loro presenza, in giusta misura, è garanzia di sostenibilità in termini nutrizionali-salutistici (oltre che di una serie di altri vantaggi: utilizzo di aree incolte riducendo i rischi di incendi, utilizzo di sottoprodotti vari - altrimenti da smaltire - quale esempio di "economia circolare ante litteram", produzione di concimi naturali, conservazione di paesaggi suggestivi, disponibilità in molte regioni al lavoro ecc. Come si vede, non è pensabile privarci degli animali allevati, ma piuttosto serve un compromesso fra esigenze ugualmente importanti, e tese ad avere una dieta realmente sostenibile, che potremmo così riassumere:

- ridurre il consumo dei loro prodotti dove è oggi eccessivo (Paesi ricchi), per favorirlo dove è oggi inadeguato (Paesi poveri);
- ricorrere a specie animali e tecniche di allevamento che siano meno competitive per l'uso di alimenti direttamente utilizzabili dall'uomo (es. cereali, legumi, oleaginose ecc.) e che meglio utilizzino le enormi aree oggi pascolate (ad esempio con i sistemi silvo-pastorali) che meno competono con le aree naturali, in particolare le foreste native riserve di biodiversità;
- migliorare le conoscenze scientifiche e tecniche atte ad accrescere la loro produttività, affinché la stessa quantità di prodotti necessari (carni, latte, uova, pesce) richieda un minor numero di animali, dunque minori superfici occupate ed emissioni inquinanti, oltre che minori interventi dell'uomo sul sistema planetario. Aggiungendo a ciò ogni possibile sforzo per ridurre le perdite a tutti i livelli della produzione e gli sprechi, soprattutto nelle fasi di commercializzazione e consumo degli alimenti;
- ponendo in ogni caso attenzione a che gli animali vengano allevati in condizioni rispettose delle loro esigenze, che cioè garantiscano loro un sostanziale benessere.





## BIODIVERSITA' NEI CAMPI E IN CUCINA



### Fabio Attorre - Università La Sapienza, Roma

Fabio Attorre è docente di Botanica Ambientale e Applicata presso il Dipartimento di Biologia Ambientale della Sapienza Università di Roma e Direttore dell'Orto Botanico. In collaborazione con organismi internazionali, si occupa di cooperazione internazionale promuovendo la conservazione ed uso sostenibile della biodiversità. E' il direttore della Summer School internazionale: "Grow-Agrobiodiversity in a changing climate" in collaborazione con FAO, Bioversity International, Slow Food, IFOAM e

Naturasi.

## ABSTRACT RELATORE FABIO ATTORRE

L'uso delle piante spontanee nell'alimentazione, ma anche nella medicina, nell'artigianato, nelle manifestazioni religiose, nei rituali ed in numerosissime altre attività dell'uomo ha tradizioni antichissime e ha rappresentato per secoli una fonte di conoscenza fondamentale per la sua sopravvivenza. Il Patrimonio "fitoalimurgico" dei nostri territori, ma per esteso, quello Etnobotanico nel suo complesso, cioè l'insieme delle specie vegetali che tradizionalmente venivano usate dalle comunità della nostra penisola, è infatti ricchissimo. Tale *patrimonio*, inoltre, è composto da specie che, oltre ad aver "sfamato" i nostri antenati e a presentare un elevato interesse alimentare e nutrizionale, possiede - nella maggior parte dei casi - anche importanti proprietà terapeutiche.

L'uso tradizionale, locale, delle specie spontanee di interesse alimentare, inoltre, può rappresentare un input per l'individuazione di importanti alternative alle specie tradizionalmente coltivate per scopi alimentari e costituisce perciò un importante contenitore dal quale attingere nuove specie vegetali che in passato erano utilizzate per scopi alimentari e che meritano di essere analizzate, anche alla luce delle moderne tecnologie e conoscenze relative al loro contenuto di principi nutrizionali e elementi attivi, sperimentate dal punto di vista agronomico e inserite nella produzione e commercializzazione di prodotti alimentari semplici o trasformati, oltre che di composti aromatici, integratori e preparati medicinali.

Va sottolineato inoltre come tali informazioni possano essere di estrema utilità anche ai fini della tutela della biodiversità locale in quanto evidenziano la ricchezza floristica dei nostri territori ed anche la varietà di usi - non solo alimentari - che non si dovrebbero omologare ed appiattare su poche specie e relative utilizzazioni.

Per quanto riguarda in particolare gli aspetti strettamente nutrizionali ed agronomici, la scelta di investire sulle specie commestibili spontanee, soprattutto se autoctone, può risultare vincente in quanto si tratta generalmente di piante molto rustiche, resistenti, di facile coltivazione e con buona e veloce produzione di biomassa; questo perché sicuramente più adattate al contesto edafo-climatico dei nostri territori rispetto alle varietà orticole.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)





con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **AF** Ministero delle Regioni

in collaborazione con **MITHI** Museo Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

I vantaggi di una strategia che prevede quindi di puntare sulle piante, presenti allo stato spontaneo nei nostri territori, sono numerosi, articolati e complessi, ma possono essere riassunti nei seguenti punti:

1. maggiore valore nutrizionale e contenuto di principi attivi;
2. minori esigenze in termini di fitofarmaci, concimazioni e innaffiature, da cui consegue una maggiore salubrità dei prodotti derivati e, in caso di messa a coltura, anche di un risparmio sugli investimenti agronomici, considerata anche le loro maggiori capacità di attecchimento e sviluppo.
3. risparmio idrico e notevole riduzione dell'inquinamento degli agroecosistemi e dell'ambiente, in generale.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner

media partner

con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **M.Th.I.** Museo Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

## SALUTE

### Performance introduttiva di Tomaso Thellung - Attore



Attore, regista e produttore teatrale. Nel 1994 ho fondato The International Theatre, di cui sono direttore artistico e, per un decennio, ho prodotto una stagione teatrale internazionale plurilingue a Roma, invitando compagnie dai principali festival Off europei, americani e sudafricani. Ho recitato come attore in numerosi spettacoli teatrali, fiction e film. Da due anni lavoro anche come speaker per audiolibri. Sono stato direttore artistico del Teatro Comunale di Formello, dell'Auditorium James Joyce di Ariccia e del Teatro Cassia di Roma. Coordino diversi progetti internazionali sostenuti da fondi europei per la cultura. Curo residenze artistiche con artisti nazionali e internazionali presso una struttura agriturismo/culturale nelle verdi colline dell'Umbria. Nel 2018 sono diventato socio della M.Th.I., di cui dal 2020 sono direttore artistico. Dal 2018 sono cofondatore/direttore artistico e produttore esecutivo di OnStage!festival, creato per celebrare il teatro Off Off americano indipendente in Italia.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



technical partner

media partner



## GLI ASPETTI NUTRIZIONALI DELLE DIETE SOSTENIBILI



### Laura Rossi - CREA Alimenti e Nutrizione

Coordinatore generale Osservatorio Nazionale Sprechi Alimentari costituito in ambito CREA su richiesta del MIPAAF. Laurea in Scienze Biologiche, Dottorato in Auxologia e Fisiopatologia della Crescita, Specializzazione in Scienza della Alimentazione. Ricercatore del Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (CREA-AN). Il principale campo di interesse è quello della salute pubblica e della nutrizione di comunità. Componente del comitato di coordinamento della commissione di revisione dei LARN (Livelli di Assunzione Raccomandati di Energia e Nutrienti per la Popolazione Italiana) e Membro del comitato di coordinamento per la revisione delle Linee Guida per una Sana

Alimentazione Italiana con il coordinamento dei 13 gruppi per la revisione degli argomenti principali delle Linee Guida. Curatore del dossier scientifico. Technical Italian Focal point (FAO) per la preparazione dell'INC+21 (International Conference on Nutrition 21 years later) con designazione ufficiale del Ministero della Agricoltura. In ambito FAO, consulente governativo per la componente nutrizione del Comitato Sicurezza Alimentare. Coordinamento di progetti complessi. Gestione, di progetti nazionali aventi l'obiettivo di promuovere le buone pratiche in ambito della salute pubblica in nutrizione. Attività di divulgazione scientifica su stampa, radio e televisione.

### ABSTRACT RELATORE LAURA ROSSI

Nell'aprile 2016 è stata proclamata il Decade di Azione sulla Nutrizione delle Nazioni Unite (2016-2025)<sup>1</sup>. Il Decennio della nutrizione riconosce l'importanza dei movimenti locali, nazionali, regionali e globali per porre fine a tutte le forme di malnutrizione inclusa l'obesità, e cerca di fornire un quadro in cui i governi e i loro partner adottino e attuino politiche e programmi per creare sistemi alimentari sostenibili e ambienti che promuovono buone pratiche per una alimentazione sana e allo stesso tempo rispettosa delle istanze ambientali di sostenibilità dei sistemi agroalimentari. L'obiettivo finale è sostenere l'adempimento degli impegni della Conferenza Internazionale di Nutrizione del 2009<sup>2</sup> e il conseguimento degli obiettivi di lotta alle malattie croniche non trasmissibili entro il 2025<sup>3</sup>, nonché contribuire al raggiungimento degli obiettivi di sviluppo sostenibile entro il 2030<sup>4</sup>.

<sup>1</sup> [www.fao.org/3/a-i6130e.pdf](http://www.fao.org/3/a-i6130e.pdf).

<sup>2</sup> [www.fao.org/3/a-mm215e.pdf](http://www.fao.org/3/a-mm215e.pdf)

<sup>3</sup> [www.who.int/elena/global-targets/en/](http://www.who.int/elena/global-targets/en/)

<sup>4</sup> [www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/](http://www.un.org/sustainabledevelopment/sustainable-development-goals/)





Gli attuali sistemi alimentari devono essere rimodellati per fornire prodotti di qualità in grado di sostenere lo sforzo generale di promozione di una salute ottimale. Sono necessarie azioni coerenti e proposte che possano garantire l'accesso a diete sostenibili, equilibrate e sane per tutti che tengano conto anche degli aspetti di protezione sociale ed economica oltre che ambientale. Un approccio al sistema alimentare - dalla produzione alla lavorazione, stoccaggio, trasporto, marketing, vendita al dettaglio e consumo - è quindi importante per promuovere diete sane e sostenibili e migliorare la nutrizione, e questo è particolarmente vero alla luce del fatto che gli interventi isolati hanno notoriamente un impatto limitato. Rientrano in questa logica le politiche e gli investimenti nazionali che integrano gli obiettivi di nutrizione e sicurezza alimentare nelle politiche alimentari e agricole; il rafforzamento della produzione e della lavorazione di cibo prodotto localmente, lo sviluppo, la adozione e l'adattamento delle linee guida di promozione di una sana alimentazione anche agli aspetti di sostenibilità e innovazione nell'agroalimentare per la sicurezza alimentare<sup>5</sup>.

Il sistema alimentare ha un impatto non solo sulla salute dei cittadini ma anche sull'ambiente e sulla società in generale. La sostenibilità delle diete rappresenta un problema rilevante a lungo termine. Infatti, la produzione, trasformazione e distribuzione di cibo impattano sull'ambiente in diversi modi. Le Linee Guida per una Sana Alimentazione<sup>6</sup> hanno come obiettivo primario la salute del consumatore guidandolo verso scelte alimentari salutari che siano anche sostenibili. Il loro scopo è di promuovere modelli di consumi alimentari che abbiano un impatto positivo sulla qualità della vita dei consumatori, delle persone coinvolte nel processo di produzione e distribuzione e che abbiano anche un basso impatto ambientale.

La sostenibilità delle diete è dunque un concetto che integra lo stile di vita alimentare corretto con produzioni agricole rispettose dell'ambiente, il tutto avendo come obiettivo la salute e il benessere di tutti, a tutte le età. In sintesi, un modello di "dieta sostenibile" è una dieta a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale, e alla salute delle generazioni presenti e future. Non può esserci salute del consumatore senza protezione dell'ambiente, senza la necessaria attenzione alle fasce sociali più deboli e senza indicazioni pratiche per la scelta di alimenti e comportamenti che prendano in considerazione tutti questi aspetti.

La produzione di alimenti, almeno come è concepita attualmente, è un'attività che obbligatoriamente determina un certo impatto ambientale perché produce in genere almeno alcuni dei seguenti effetti: riduzione della biodiversità, inquinamento, erosione del suolo, danni al paesaggio, consumo di riserve idriche. Entrano poi in gioco la trasformazione e la distribuzione dei prodotti alimentari, quindi conservazione, imballaggio, trasporto fino al punto vendita e lo smaltimento sia degli imballaggi che dei rifiuti e degli scarti alimentari; sono tutte componenti di cui dobbiamo tenere conto per fare delle scelte alimentari idonee a massimizzare la qualità nutrizionale dell'alimento, riducendo al minimo l'impatto sull'ambiente.

<sup>5</sup> CFS OEWG-Nutrition Work Programme of the UN Decade of Action on Nutrition, 2016-2025

<sup>6</sup> <https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>





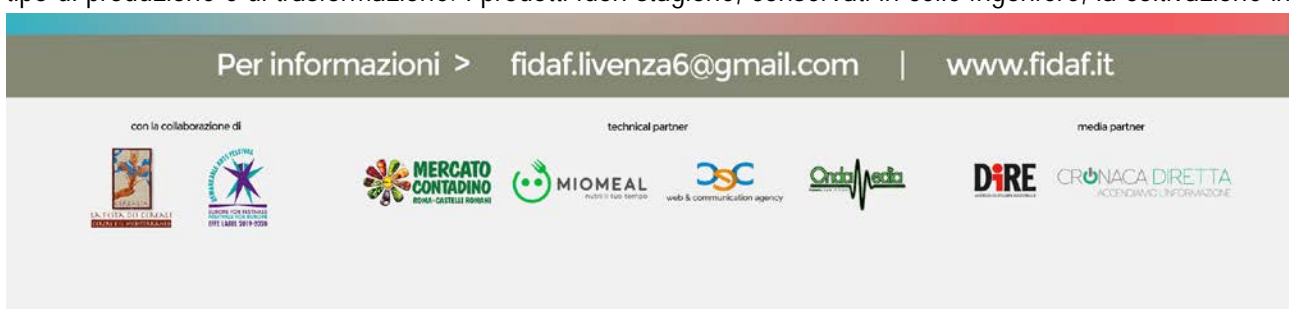
Il consumatore può fare molto per la sua salute e quella dell'ambiente attraverso le proprie scelte alimentari. In particolare, preferire un'alimentazione a forte componente vegetale, ma senza rinunciare a quella piccola quota di prodotti animali necessari per evitare carenze specifiche, è fondamentale per tutelare salute e ambiente nello stesso tempo.

La **carne**, e i prodotti trasformati che ne derivano, viene spesso menzionata tra gli alimenti che maggiormente contribuiscono alle emissioni di gas ad effetto serra, al consumo di risorse idriche e al consumo di suolo, indicatori importanti dell'impatto ambientale delle produzioni alimentari. Si stima, infatti che nel mondo la produzione di carne sia responsabile del 18% delle emissioni globali di anidride carbonica dovute ad attività umane: si tratta di una percentuale simile a quella dell'industria e più elevata di quella dell'intero settore dei trasporti, che ammonta a circa il 13%. Tuttavia, bisogna fare alcune precisazioni: in primis le carni pur essendo praticamente tutte simili dal punto di vista del valore nutrizionale, sono molto diverse dal punto di vista dell'impatto sull'ambiente. Infatti, la produzione di carni bovine ha un impatto ambientale molto più elevato rispetto a quella di altre carni, come quella suina e il pollame. Il caso della carne rappresenta un chiaro esempio di come possiamo fare scelte protettive della salute e contemporaneamente di salvaguardia dell'ambiente. Prediligere le carni bianche (pollame e coniglio), ridurre i consumi di carne rossa, sia fresca che trasformata (bovina, suina e ovina) e sostituire spesso la carne con pesce, uova, latticini o con la combinazione di cereali e legumi, rappresentano scelte ottimali sia dal punto di vista nutrizionale sia dal punto di vista ambientale.

La presenza del **pesce** è importante in una alimentazione bilanciata anche perché rappresenta un'ottima fonte di acidi grassi omega 3. La scelta di pesce di piccola taglia (alici, sardine, sgombrò, ecc.) oltre ad essere ideale per la salute, lo è anche per l'ambiente. Infatti, l'erosione maggiore delle risorse ittiche è a carico delle specie grandi e/o molto consumate, come tonno, pesce spada, merluzzo, sogliola, ecc. Delle oltre 700 specie commestibili solo il 10% circa è effettivamente commercializzato, a causa di abitudini alimentari e culturali ormai consolidate. Sarebbe opportuno diversificare le scelte, orientarsi più spesso verso specie meno conosciute quando possibile. La qualità del pesce di acquacoltura, erroneamente considerato una seconda scelta solo dettata da motivi di risparmio, è molto migliorata negli ultimi anni e può assicurare pesce di ottima qualità nutrizionale, ricco di gusto, a prezzo accessibile e, se allevato con criteri di sostenibilità, può rappresentare un modo per proteggere le risorse marine selvatiche mantenendo le quote di pescato a livelli sostenibili.

Tra i prodotti di origine animale vale la pena ricordare che **latte e yogurt**, alimenti importanti per l'equilibrio della dieta e che gli italiani dovrebbero consumare in maggiore quantità, hanno anche un impatto ambientale minore rispetto alle carni.

Per il gruppo degli ortaggi, della frutta e della verdura, l'impatto ambientale può variare molto a seconda del tipo di produzione e di trasformazione. I prodotti fuori stagione, conservati in celle frigorifere, la coltivazione in





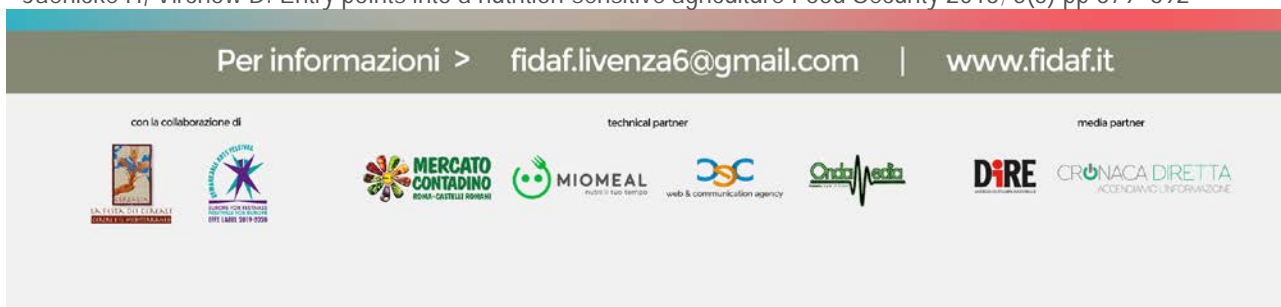
serra con riscaldamento o illuminazione aggiuntiva, la catena del freddo per il trasporto e la distribuzione di alimenti surgelati o pronti per l'uso, possono implicare un consumo di energia elevato. Tuttavia, poiché l'obiettivo di salute pubblica è aumentare il consumo di ortaggi, frutta e verdura, tali prodotti possono rappresentare una strategia accettabile che stimola il consumatore in tal senso.

Un approccio integrato che veda gli indicatori di nutrizione anche nel quadro del settore della produzione, si estenderà attraverso il sistema alimentare ad altri elementi come la sicurezza alimentare, la trasformazione dei cibi e la loro corretta preparazione fino al consumo nelle famiglie<sup>7</sup>. La trasformazione è essenziale per la produzione di alimenti ricchi di nutrienti e con un ruolo chiave per la promozione della salute, come frutta, verdura e latte, disponibili tutto l'anno. Può anche ridurre il tempo di preparazione (es. legumi in scatola) o fornire prodotti pronti al consumo (ad es. insalata in busta o altra verdura di IV gamma) che ne facilitano l'utilizzo.

In questo quadro non dobbiamo dimenticare che sostenibilità vuol dire anche riduzione degli sprechi. La lotta agli sprechi alimentari è divenuta nel corso degli anni un imperativo etico. Lo spreco alimentare ha forti ripercussioni a livello ambientale ed economico. Basti pensare che per produrre il cibo che non verrà consumato vengono inutilmente utilizzate risorse naturali e generate emissioni nell'atmosfera e rifiuti. La redistribuzione del cibo destinato allo spreco può contribuire al miglioramento dello stato nutrizionale delle fasce di popolazione socialmente fragili. Lo spreco è soprattutto a carico degli alimenti facilmente deperibili, come la frutta e la verdura, e di quelli che hanno una data di scadenza molto breve. Spreco avviene anche a livello della distribuzione: molti alimenti vicini alla scadenza o che presentano imperfezioni estetiche (macchie sulla buccia o ammaccature) non vengono messi in vendita o vengono scartati dal consumatore). Questo è un comportamento modificabile da parte dei consumatori. La distribuzione può contribuire a questa modifica offrendo a prezzi convenienti prodotti meno "belli" o prossimi alla data di scadenza, cosa che in effetti in molti casi sta facendo. A livello casalingo, gli sprechi possono riflettere una mancanza di cultura del valore cibo che va riscoperto e mantenuto.

Concludendo, dobbiamo tenere conto che quella alimentare è e sarà una delle sfide globali più complesse, con tutti i problemi energetici, ambientali, socio-economici collegati, per una alimentazione sostenibile che dia garanzia di produzione di cibo qualità e in misura sufficiente per tutti. L'integrazione dei sistemi produttivi tradizionali con le nuove conoscenze per ottemperare alle esigenze crescenti, per l'uomo e per l'ambiente, dovrebbe essere la chiave di lettura della sostenibilità delle diete.

<sup>7</sup> Jaenicke H, Virchow D. Entry points into a nutrition-sensitive agriculture Food Security 2013; 5(5) pp 679–692





## ALIMENTI SANI E SOSTENIBILI



### Marina Carcea - CREA Alimenti e Nutrizione

Dirigente Tecnologo del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione del Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria (CREA) e Consigliere Scientifico del CREA. Ha coordinato numerosi progetti di ricerca nazionali e internazionali sulla qualità tecnologica e nutrizionale degli alimenti con particolare riferimento ai cereali e derivati ed è autrice di oltre duecento pubblicazioni scientifiche. Già Docente del Corso di Tecnologie dei Processi Alimentari dell'Università di Tor Vergata a Roma, è stata Presidente dell'Associazione Italiana di Scienza e Tecnologia dei Cereali (AISTEC) e dell'International Association for Cereal Science and Technology (ICC). È membro dell'Accademia dei Georgofili e

dell'ICC Academy.

### ABSTRACT RELATORE MARINA CARCEA

Un alimento sano, in termini generali, è un alimento che è in grado di apportare nella nostra dieta elementi utili per il mantenimento del nostro benessere (proteine, carboidrati, grassi, fibra, vitamine, elementi minerali) ed è al contempo libero da sostanze nocive per la nostra salute (micotossine, metalli pesanti, residui di pesticidi, antibiotici, etc.). Un alimento sostenibile è un alimento che impatta poco sull'ambiente: infatti la produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti ha impatto sull'ambiente in diversi modi che possono essere analizzati utilizzando specifici indicatori quali il carbon footprint, il water footprint e l'ecological footprint. La qualità di un alimento quindi si può misurare non solo in funzione delle sue proprietà nutrizionali, ma anche valutando quanto il suo ciclo produttivo, dal campo alla tavola, ha impatto sull'ambiente e sulla società.

La dieta mediterranea è ormai universalmente riconosciuta come un modello di dieta che produce effetti positivi sulla salute umana. Una rappresentazione grafica utile a descrivere la proporzionalità con la quale dovrebbero essere consumati gli alimenti tipici della dieta mediterranea per il mantenimento della buona salute, secondo le ultime indicazioni degli esperti nutrizionisti, è la piramide. In questa rappresentazione noi troviamo alla base gli alimenti che dobbiamo consumare in maggiore quantità e con maggior frequenza e cioè frutta, verdura, ortaggi per poi salire verso gli alimenti a base di cereali quali pasta, pane, riso, i legumi, e successivamente l'olio extra vergine di oliva e i latticini. Nella parte superiore della piramide troviamo le carni, il pesce, le uova che rappresentano alimenti importanti ma da consumare in minore quantità e con minor frequenza.

Alcuni studiosi, in particolare quelli del BCFN ([https://www.barillacfn.com/it/divulgazione/doppia\\_piramide/](https://www.barillacfn.com/it/divulgazione/doppia_piramide/)) hanno provato a classificare gli alimenti della piramide alimentare mediterranea in base alla loro impronta ecologica e a rappresentare graficamente il risultato utilizzando sempre il modello della piramide: ne è emersa una nuova piramide, la piramide ambientale, in cui sono presenti alla base gli alimenti a maggior impatto





sull'ambiente e cioè carne bovina e poi formaggio, pesce, carne suina e tutti gli altri alimenti. Capovolgendo la piramide e affiancandola alla piramide alimentare si può vedere chiaramente che gli alimenti di origine vegetale, che dovremmo consumare in maggiore quantità, impattano meno sull'ambiente e sono pertanto più sostenibili.

I cereali rappresentano la materia prima di alimenti importanti per la dieta mediterranea quali pane, pasta, riso, polenta, prodotti da forno in genere. Questi alimenti sono nutrizionalmente fondamentali in quanto apportatori di carboidrati che, nella fattispecie, sono costituiti per l'80% circa da carboidrati complessi, prevalentemente amido (un polimero del glucosio) e per il resto da carboidrati semplici e fibra. In un'alimentazione equilibrata la maggior parte delle calorie della razione dovrebbe provenire dai carboidrati, dei quali almeno i tre quarti in forma di carboidrati complessi e il restante quarto sotto forma di carboidrati semplici (glucosio, fruttosio, saccarosio). Si capisce pertanto come la composizione dei carboidrati dei cereali corrisponda perfettamente a questo schema. La presenza contemporanea dei due tipi di carboidrati (semplici e complessi) nelle proporzioni indicate assicura all'organismo un rifornimento di energia costante e prolungato nel tempo tale da evitare brusche variazioni del tasso di glucosio nel sangue.

I cereali sono anche apportatori di proteine di modesto valore biologico in quanto carenti di alcuni aminoacidi essenziali quali la lisina o il triptofano, ma tali carenze sono facilmente compensabili con opportuni abbinamenti con piccole quantità di prodotti di origine animale oppure con altri prodotti vegetali quali i legumi che, presentando carenze di aminoacidi complementari a quelle dei cereali, si prestano a fare da ottimo abbinamento nutrizionale.

I cereali, come abbiamo visto, sono utilizzati per la produzione di alimenti sani e indubbiamente sostenibili per l'ambiente. Volendo approfondire il tema della qualità nutrizionale e della sostenibilità dei cereali potremmo fare una riflessione sul fatto che se noi usiamo sfarinati integrali per la produzione degli alimenti piuttosto che sfarinati setacciati, o come si dice comunemente raffinati, non solo andiamo a migliorare la qualità nutrizionale dei prodotti, ma anche aiutiamo l'ambiente e miglioriamo la sostenibilità perché riduciamo gli scarti. Questo vale certamente per il frumento sia tenero che duro, ma lo stesso concetto si può applicare anche al riso, al farro e a tutte le altre specie di cereali.

La cariosside dei cereali ha infatti una struttura disomogenea costituita da una parte centrale, o endosperma amilifero, ricca di amido dove troviamo anche la maggior parte delle proteine che può costituire fino al 90% del peso del chicco, circondato da uno strato di cellule (lo strato aleuronico) ricche di sostanze proteiche non glutiniche, vitamine, elementi minerali e sostanze bioattive. Esternamente a questo strato troviamo diversi altri strati esterni ricchi di fibra, elementi minerali, sostanze bioattive e il germe ricco di proteine, lipidi e vitamine liposolubili. Lo strato aleuronico e gli strati esterni, incluso il germe, negli attuali processi di macinazione per la produzione di sfarinati stacciati, quali farina tipo 00 o semola, vengono allontanati e vanno a far parte delle cosiddette crusche che possono costituire un materiale di scarto. Possiamo quindi dire che la maggior parte delle sostanze bioattive con importanti funzioni benefiche per la nostra salute quali la funzione antiossidante, antiinfiammatoria o trofica per il microbiota intestinale, non vengono a trovarsi negli sfarinati setacciati e nei prodotti derivati.

Un recente lavoro di Carcea et al. (2020) ha messo in evidenza come nella macinazione del frumento tenero, le crusche risultino ricche di sostanze proteiche, elementi minerali, lipidi, sostanze polifenoliche,







alchilresorcinoli e soprattutto fibra totale. E' interessante sottolineare il fatto che i lipidi del germe si caratterizzano per una composizione che vede prevalere gli acidi grassi insaturi e per la presenza di 2 acidi grassi essenziali (linoleico e linolenico). Inoltre la fibra alimentare che di per se non ha valore nutritivo o energetico è ugualmente molto importante per la regolazione di diverse funzioni fisiologiche nell'organismo: la frazione insolubile in acqua, preponderante nei cereali, costituita da cellulosa, emicellulosa e lignina, aiuta il funzionamento del tratto gastrointestinale, ritardando lo svuotamento gastrico e facilitando nell'intestino il transito del bolo alimentare e l'evacuazione delle feci. La frazione solubile in acqua (costituita da sostanze pectiche, gomme, etc.) è in grado di ridurre e rallentare l'assorbimento intestinale di alcuni nutrienti (lipidi e glucidi), contribuendo così al controllo del livello di glucosio e di colesterolo nel sangue. Alla fibra sono attribuiti anche effetti di contrasto all'insorgenza di malattie dell'intestino e recentemente anche effetti positivi sulle funzioni cognitive.

Anche se non è ancora chiaro a quali composti attribuire il merito degli effetti osservati e quali siano i meccanismi di azione, ciononostante diversi studi epidemiologici hanno dimostrato che il consumo di prodotti a base di cereali integrali può ridurre il rischio di malattie metaboliche in particolare diabete di tipo 2 (Hu et. al., 2020), malattie cardiovascolari (Truswell et al., 2002, Hollænder et.al. 2015) e alcuni tipi di cancro (Aune et al., 2016). In uno studio di Chen et al. (2016) si è calcolato che gli effetti positivi di riduzione della mortalità dovuta alle malattie cardiovascolari o ai tumori si possono ottenere con un consumo di circa 50 g di prodotto integrale di cereali al giorno.

Considerate tutte le evidenze scientifiche accumulate fino ad adesso, anche nelle Linee Guida per una Sana Alimentazione, di recente pubblicate dal Centro di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione del CREA (<https://www.crea.gov.it/web/alimenti-e-nutrizione/-/linee-guida-per-una-sana-alimentazione-2018>), è presente una raccomandazione a consumare più cereali integrali nella propria dieta giornaliera considerato che la popolazione italiana risulta ancora consumarne pochi nonostante il crescente interesse dei consumatori nei confronti di questa tipologia di alimenti.

La produzione di prodotti integrali non è priva di problemi dal punto di vista tecnologico e di sicurezza igienico sanitaria dei prodotti e l'industria e la ricerca mondiale si stanno interessando a questi aspetti proponendo nuove soluzioni per un sempre migliore utilizzo di una materia prima, il cereale, sana e sostenibile.

#### Riferimenti bibliografici

Aune D., Keum N., Giovannucci E., Fadnes L.T., Boffetta P., Greenwood D.C., Tonstad S., Vatten L.J., Riboli E., Norat T. Whole grain consumption and risk of cardiovascular disease, cancer, and all cause and cause specific mortality: systematic review and dose-response meta-analysis of prospective studies. *British Medical Journal*, 353, i2716, 2016.

Carcea M., Turfani V., Narducci V., Melloni S., Galli V., Tullio V. Stone milling versus roller milling in soft wheat: influence on products composition. *Foods*, 9(1), 3, 2020.

Chen G.C., Tong X., Xu J.Y., Han S.F., Wan Z.X., Qin J.B., Qin L.Q. Whole-grain intake and total, cardiovascular, and cancer mortality: a systematic review and meta-analysis of prospective studies. *American Journal of Clinical Nutrition*, 104(1), 164-72, 2016.



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MITHI** Mediterranean Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

Hollænder P.L.B., Ross A.B., Kristensen M. Wholegrain and blood lipid changes in apparently healthy adults: a systematic review and meta-analysis of randomized controlled studies. *American Journal of Clinical Nutrition*, 102(3), 556-572, 2015.

Hu Y., Ding M., Sampson L., Willett W.C., Manson J.E., Wang M., Rosner B., Hu F.B., Sun Q. Intake of whole grain foods and risk of type 2 diabetes: results from three prospective cohort studies. *The British Medical Journal*, 370, art.no. m2206, 2020.

Truswell A.S. Cereal grains and coronary heart disease. *European Journal of Clinical Nutrition*, 56, 1-14, 2002.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner

media partner

SA. FESTA DEL CEREALE  
MERCATO CONTADINO ROMA-CASTELLI ROMANI  
MIOMEAL  
DSC  
OncoMedic  
DIRE  
CRONACA DIRETTA



## SOCIETA'

### Performance introduttiva di Fabio e Luca Maniglio - Performer



teatro di prosa e teatro di movimento.

Gemelli classe 1995, siamo nati a Castrignano de' Greci, in provincia di Lecce. Abbiamo iniziato entrambi la nostra formazione di attori nel 2014 alla Scuola di Teatro di Bologna "A. Galante Garrone", diplomandoci nel 2017 in Musica-Circo-Teatro. In seguito ci siamo specializzati in teatro fisico presso l'École Internationale de Théâtre Jacques Lecoq di Parigi, dove ci siamo diplomati nel 2019. Nel gennaio del 2020 abbiamo vinto il Premio Internazionale Lydia Biondi-2019 (primo posto) con la performance di nouveau cirque Ombra, nostra creazione originale. Abbiamo studiato coi maestri Cesar Brie, Mario Gonzalez, Jos Houben e col maestro clown Vladimir Olshansky. Abbiamo collaborato col regista Tim Supple, lavorando nell'opera lirica, nel cinema e nel teatro. Attualmente viviamo a Parigi e siamo impegnati in diverse produzioni di circo contemporaneo,

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



technical partner

media partner



## CONVIVALITA' E RITUALITA'



### Ernesto di Renzo - Università Tor Vergata, Roma

Docente di Antropologia dei patrimoni culturali e gastronomici e di Antropologia del gusto e Turismo enogastronomico all'Università di Roma Tor Vergata presso lo stesso ateneo è coordinatore didattico del master in "Cultura alimentare e delle tradizioni enogastronomiche", nonché membro del collegio di dottorato in Beni Culturali e Territorio. Nel 2018 è stato insignito dall'Associazione della Stampa Estera in Italia del premio di miglior divulgatore della cultura alimentare. Nello stesso anno è stato insignito del premio nazionale "G. Merli" per l'Ambiente.

## ABSTRACT RELATORE ERNESTO DI RENZO

Una riflessione sul cibo condotta secondo una prospettiva di tipo antropologico e secondo una lettura che fuoriesca dagli schematismi che lo appiattiscono sulle ricette o sui nutrienti, rivela quanto il cibo significhi molto per l'uomo, ponendosi come un fattore determinante del suo fare, del suo pensare e del suo vivere. Rivela inoltre che per l'uomo, per ogni uomo, ciò che si mangia è molto di più della semplice somma dei suoi ingredienti; è molto di più dell'insieme delle combinazioni dei suoi costituenti nutrizionali.

Ma rivela anche e soprattutto quanto il cibo sia stato il vero motore della storia, delle guerre, delle alleanze, delle amicizie, delle inimicizie, delle credenze, del potere lasciandosi quindi interpretare come un "fatto totale" attorno al quale si strutturano momenti importanti e concatenati dell'azione umana: quindi la politica, quindi la religione, quindi la tecnologia, quindi l'economia, e via dicendo.

Tra le tante dimensioni di significato che il cibo possiede, quelle che lo collegano alle pratiche della ritualità e della convivialità sono senza dubbio tra le più ricorrenti e significative, sebbene con intensità e modalità che variano in funzione delle differenti culture e delle differenti società umane del pianeta. Non solo sono le più persistenti e significative ma manifestano (quasi) sempre delle strette relazioni con il piano delle credenze e dell'esperienza religiosa.

In particolare, l'esistenza di connessioni che legano il cibo alla sfera della religione ci vengono ricordate Ludwig Feuerbach, il filosofo tedesco noto a tutti per il suo celebre aforisma *Der Mensch ist, was er isst*, ossia "l'uomo è ciò che mangia". Ora, mentre tutti conoscono questa espressione che collega il cibo all'identità, pochi forse sanno che il titolo completo dello scritto in cui tale espressione compare è: *Il mistero del sacrificio o l'uomo è ciò che mangia*. Ebbene con essa Feuerbach, oltre ad asserire l'esistenza di un'unità inscindibile fra psiche e corpo, oltre a suggerire che il cibo ha fortemente a che vedere con le identità delle persone,





sostiene anche che l'alimentazione ha intrecciato per millenni i suoi destini con le pratiche rituali delle più disparate religioni del pianeta e in particolare con la più importante pratica rituale che tutte le religioni ammettono al loro interno: quella del sacrificio, ovvero il pasto con le divinità e il pasto delle divinità.

Secondo Feuerbach, dunque, le religioni non soltanto hanno valorizzato culturalmente l'alimentazione, ma l'hanno sacralizzata nei modi più diversi:

- regolamentando l'uso del cibo attraverso diete e tabù alimentari quanto mai variegati,
- normando ciò che i loro seguaci possono o non devono mangiare
- specificando, spesso in modo minuzioso, le circostanze nelle quali certi tipi di cibi possono essere consumati o possono essere usati nei rituali come nella vita di ogni giorno.

E questo vale sia a livello di società evolute che di società semplici, sia a livello di culture complesse che di culture primitive. In pratica quello che il saggio del 1862 di Feuerbach consente di riscontrare è che non esistono al mondo società in cui il cibo non sia stato fatto oggetto di pratiche devozionali e di forme ritualizzate di consumo.

Al di là delle parole del filosofo tedesco, quanto il cibo sia divenuto nel tempo, e allo stesso tempo, oggetto di investimento sacrale e di valorizzazione religiosa, un'attestazione evidente la si può riscontrare a livello di esperienza diretta nei diversi contesti culturali collegati alle sfere del folklore e della ruralità. Queste sfere, sebbene in maniera spesso opaca e residuale, conservano tuttora al loro interno molteplici ricorrenze e situazioni dominate da una dimensione ritualistica del mangiare condiviso. Una dimensione la cui funzione simbolica e sociale del mangiare assieme è tutta protesa a far risaltare il senso dell'appartenenza comunitaria, a rafforzare i vincoli intergenerazionali e intersoggettivi, a (ri)fondare costantemente i rapporti di solidarietà, di reciprocità e di convivenza sociale. Ciò è esattamente quanto accade nei molteplici cenacoli quaresimali, nelle diffuse tavolate di San Giuseppe, nelle pantagrueliche panarde o negli innumerevoli pasti sacri che in occasione di specifiche ricorrenze calendariali esaltano le componenti rituali e conviviali del mangiare assieme: dal Trentino alla Sardegna, dai circoli confraternali alle comunità neo-catecumenali, dalle festività patronali ai tradizionalismi delle festività liturgiche. Festività le cui grammatiche celebrative oltre a prevedere l'eccesso degli alimenti e l'abbondanza delle portate, prescrivono (ma sarebbe più opportuno dire impongono) anche la partecipazione collettiva e condivisa alle pratiche del mangiare.

Concludendo, una lettura in chiave antropologica sul cibo consente di acquisire la presa d'atto di come la dimensione ritualistica e conviviale di consumare i pasti esprima le caratteristiche della necessità e della codificazione culturale e religiosa. Consente inoltre di acquisire la presa in atto di come il rapporto che l'uomo ha istituito con gli alimenti sia stato fortemente permeato di una dimensione considerativa tesa a riconoscerne un valore profondamente sacrale. Un valore al cui interno si colloca, secondo l'interpretazione del grande sociologo Émile Durkheim, l'essenza stessa della coesione sociale e comunitaria. È per questa ragione che tutti i sistemi religiosi, culturali e ideologici hanno sempre prescritto forme conviviali e ritualizzate del mangiare. È per questa ragione che Cicerone ha sostenuto che "il piacere dei banchetti non si deve misurare dalle squisitezze delle portate, ma dalla compagnia degli amici e dai loro discorsi". È per questa



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MITHI** Museo Teatro Internazionale

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

ragione che Epicuro ha affermato che si deve “trovare qualcuno con cui mangiare e bere prima di cercare qualcosa da mangiare e da bere”. E per questa ragione che Plutarco ha dichiarato che “noi non ci sediamo a tavola per mangiare ma per mangiare insieme”. È infine proprio per questa ragione che i contadini e le comunità del territorio teramano hanno investito le loro Virtù del carattere della ritualità. Una ritualità che si esprime nella fissazione calendariale della loro preparazione (1 maggio), nella forma comunitaria del loro consumo e, soprattutto, nel segno di un rispetto assoluto verso il cibo. Un rispetto che, nel sapiente riuso gastronomico dei residui delle dispense al volgere delle “coste di maggio”, trova la sua massima ratifica e celebrazione. Anche in chiave di sostenibilità ambientale e di riciclo delle risorse.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner

media partner

**MERCATO CONTADINO** ROMA - CASTELLI ROMANI

**MIOMEAL** nutre il tuo tempo

**DSC** web & communication agency

**OrdoMedis**

**DIRE**

**CRONACA DIRETTA** AGENZIA DI COMUNICAZIONE

con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MTHI** Museo Teatro Internazionale

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

## IDENTITA' E LEGAME COL TERRITORIO



### Lucio Fumagalli, Presidente dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale – INSOR;

È impegnato nella ricerca sociologica e statistica in ambito rurale con attenzione anche alle produzioni tipiche; cura inoltre lo sviluppo di soluzioni tecnologiche e digitali a sostegno dell'attività di ricerca. Responsabile della didattica del master in Internet of humans & things e del master in Ospitalità diffusa presso l'Università di Roma Tor Vergata e responsabile del modulo di Comunicazione del master Polis Maker

presso il Politecnico di Milano.

Già executive presso il gruppo Accenture, è consulente in materia strategica, organizzativa e tecnologica, orientata alla riconfigurazione delle imprese nel contesto nazionale ed internazionale.



### Alessandra de Seneen Segretario Generale dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale – INSOR;

Alessandra de Seneen (nata a Bologna) consulente di Organizzazione Aziendale e Segretario Generale dell'Istituto Nazionale di Sociologia Rurale (INSOR), collabora con l'Università di Roma Torvergata per l'insegnamento di Management e Project Management. Per il BAICR Cultura della Relazione, agenzia formativa accreditata dal Ministero della Pubblica Istruzione, ha sviluppato corsi e programmi formativi dedicati allo sviluppo delle competenze necessarie nei nuovi scenari

digitali. Laureata in Economia e Commercio con un Master in Strategie e Management d'Impresa in passato ha avuto responsabilità di business a livello nazionale e internazionale con il ruolo di Executive in IBM e Partner di Accenture.

## ABSTRACT RELATORS LUCIO FUMAGALLI E ALESSANDRA DE SENEEN

Il concetto di dieta mediterranea appare sempre più come una manifestazione culturale oltre che un regime alimentare. Manifestazione culturale che sempre più si connota per il forte legame ai territori di riferimento, ove il paesaggio stesso è spesso frutto di importanti attività umane condivise in modo straordinariamente radicato. L'olivo è centrale nello stile di vita mediterraneo per la rilevanza nelle pratiche alimentari ma è anche uno degli elementi di maggiore evidenza e continuità nel paesaggio.

In Italia questa continuità così fortemente evocativa è anche l'inizio di una declinazione sempre più estesa. Nell'antichità romana, Corrado Barberis ricordava spesso che le varietà di olivo erano poco numerose e nei

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner   
**MERCATO CONTADINO** ROMA - CASTELLI ROMANI

**MIOMEAL** nutrirsi il tuo tempo

**DSC** web & communication agency

**OrdoMedis**

media partner   
**DIRE**

**CRONACA DIRETTA** ACCIDENTI E INFORMAZIONE



secoli in modo progressivo sono state moltiplicate sia per l'immissione di varietà di altre provenienze geografiche sia, e probabilmente più, per l'attività vivaistica orientata a realizzare nuovi ibridi più adatti alle condizioni dei territori e agli obiettivi che si intende o intendeva perseguire. Ora sono oltre cento quelle di significato agricolo e commerciale, oltre mille quelle che appartengono al nostro sistema rurale.

Come non è corretto definire la dieta mediterranea in base a una schematica combinazione di ingredienti e misure, così i nostri paesaggi e i territori in genere si connotano per alcuni denominatori comuni, spesso legati alle attività e alle tecniche agricole e dell'allevamento, che però si articolano in modo straordinariamente diversificato.

Il pomodoro è elemento di sicura caratterizzazione della dieta, è difficile però trovare oggi un territorio dove le varietà siano così diversificate come in Italia. Differenti sistemi di coltivazione e quindi diverso protagonismo nel paesaggio; diverso l'impiego narrativo, i grappoli di frutti a limitata pezzatura, molto diversi tra loro, ben si prestano ad accogliere gli avventori di un ristorante; le diverse varietà si sposano con impieghi gastronomici assai differenti. Il camone sardo come il san marzano sono varietà deliziose, ma sono anche elementi importanti dell'identità dei diversi territori. Eppure il pomodoro è stato introdotto in Italia per usi alimentari solo molto tardivamente. Importante quindi soffermarsi sulle "radici" per comprendere le identità culturali delle comunità e dei loro territori, importante però comprendere anche gli orientamenti evolutivi.

La vite, la cui radici sono invece molto antiche nel nostro territorio, così da connotarne spesso la denominazione di tutta la regione o di sue parti, è un ulteriore elemento di connotazione dei paesaggi, delle ritualità e della cultura. La sua continua diversificazione per varietà, sistemi di coltivazione e i differenti impieghi colpiscono i nostri visitatori. Le viti e le cantine sono elementi costitutivi della nostra identità, identità che nuovamente dialoga con l'estrema articolazione. Zone vitate pietrose, zone ricche di terra nera di pianura, colline che sembrano di cemento grigio; filari, alberelli, spalliere, muri di pietra, massi lanciati da un ciclopico giocatore di bocce dal Canavese fino alle conche della Valdigne e quanto di altro.

La bellezza multicolore dei peperoni di Carmagnola e la dolcezza e digeribilità di quello pallido e verdognolo di Voghera e di nuovo quanta biodiversità, quanti sistemi di coltivazione e quanti impieghi culinari.

La varietà è certamente figlia delle continue immigrazioni di popoli in Italia e in tutto il Mediterraneo che si sono portati appresso le loro tradizioni. La varietà però trova alimento forse ancor più nell'abitudine a confrontarsi e quindi allo stimolo a ricercare sempre nuove correlazioni che evolvono in ogni direzione.

Il mais, anche lui acquisto recente, con tutte le sue declinazioni e impieghi. Bianco per alcune polente venete, giallo, rosso a volte quasi nero o multicolore. Chicchi tondi o aguzzi, fino a farlo chiamare rostrato, oppure a otto file ben distanziate, così da renderlo meno esposto alle muffe. Un prodotto molto diversificato anche per i luoghi di coltivazione e capace di assicurare che la macinazione non riporti tutto a farine molto simili nell'aspetto e nel gusto.

Il monte Amiata e tutto il nostro "appennino" con le innumerevoli varietà di castagni, frutto di piantagioni raffinate e non di un diffuso e ingenuo spontaneismo rurale.

Un piccolo territorio quello italiano e anche quello mediterraneo dove abbiamo sperimentato purtroppo grandi conflitti e però anche una grande abitudine a riconoscere le differenze e a integrarle tra loro.

Questa varietà si estende a tutte le coltivazioni e a tutte le forme di allevamento, ai tanti sistemi di coltivazione come a quelli della trasformazione fino ad una impressionante ricchezza di ricette gastronomiche, associate







alle pratiche più diverse, antichissime e molto recenti. Sistemi abitativi differenti, per tipologie edilizie come per conformazione urbanistica, piccoli sistemi autonomi come le masserie o le cascine di pianura; diversi sistemi di collaborazione, di gestione agricola come di ogni aspetto della vita delle comunità.

Così la continua evoluzione trasforma le abitazioni in luoghi di ospitalità diffusa e apre sempre più le famiglie e le comunità a nuove contaminazioni culturali. Gli agriturismi o gli alberghi diffusi o di comunità non sono solo importanti elementi di irrobustimento dell'economia delle aziende agricole e della società rurale in genere, sono forse ancor più causa e desiderio di una crescente apertura verso relazioni interpersonali più estese. Queste forme di ospitalità diffusa hanno contribuito anche a cambiare il paesaggio e l'interesse al paesaggio per chi un tempo si sentiva spesso prigioniero del proprio lavoro e dei propri luoghi. L'Istituto sta lavorando anche su questi temi per capire il contributo all'evoluzione positiva del capitale sociale per effetto di queste forme di turismo prevalentemente rurale.

La tensione a cogliere tutte le opportunità evolutive ha trasformato ormai il contadino in un soggetto sempre più attento anche alle nuove tecnologie meccaniche, elettroniche e digitali. Le associazioni agricole sono oggi molto più attente e pronte a discutere della proprietà dei dati prodotti dalle macchine impiegate sui loro terreni di coltivazione rispetto ad altre categorie economiche che ci aspetterebbe più preparate e combattive su questi temi.

Alla domanda su cosa per me connota la dieta mediterranea e il suo rapporto con i territori, ritengo di dover rispondere così: la grande varietà di prodotti e sistemi di coltivazioni, il rapporto equilibrato tra colture estensive di cereali e di produzioni orticole, il legame sempre più intenso tra l'attività economica e il paesaggio, la varietà dei modelli abitativi e di governo dei terreni, l'apertura crescente all'ospitalità, la consapevolezza del valore dei beni comuni, il camminare lento e tutte le diverse forme di cammino, la convivialità nel consumo del cibo, la moderazione nelle quantità e la ricchezza della varietà, il vino rosso ma anche i vini bianchi, anche quelli spumeggianti e freschi di questi anni recenti. La zappa rimane una necessità e la terra rimane ancora piuttosto bassa ed è ancora faticoso vivere di campagna. Però il ricordo e la consapevolezza di ciò "che fu" non viene disperso ma non è neppure una scusa per trascurare il desiderio di continuare a innovare come ci suggeriva Dante tramite Ulisse. Uno stile dispersivo e antieconomico? Non credo proprio, si tratta di una capacità diffusa di dialogare con la complessità e la bellezza della scienza delle relazioni, ben oltre quella dei dati comunque da non trascurare. La nostra ruralità, la nostra "segreta" dieta mediterranea da sempre dialoga con lo studio e la ricerca scientifica in ogni direzione, spesso inaspettata. Mi piacerebbe a questo proposito intervistare Emilio Sereni che studiando il mondo contadino ha compreso la rilevanza evolutiva delle campagne e della loro cultura nonostante i pregiudizi negativi allora ancora molto radicati.

L'Istituto nazionale di sociologia rurale ha da sempre assunto il compito di identificare e misurare le tante ricchezze e differenze che sotto ogni profilo connotano il nostro sistema rurale; per questo gli "atlanti dei prodotti tipici" e la loro tutela, verso la quale per primi ci siamo avventurati. Per questo lo studio dell'ospitalità diffusa per comprendere e potenziare i modelli costitutivi e di funzionamento; per questo l'adesione immediata all'esperienza dei cammini o dei racconti di viaggio; per questo la data science a sostegno dei beni comuni diffusi in ogni angolo di questo sistema culturale; per questo un interesse crescente verso i temi della





sostenibilità che vede nel modello alimentare mediterraneo, come già sottolineato dall'UNESCO, una cultura che va oltre il concetto di cibo con effetti positivi sulla sfera economica, sociale ed ambientale.

La dieta mediterranea rappresenta un modello di dieta sostenibile in quanto promuove, tra le altre cose, il rispetto delle biodiversità, la salvaguardia dell'identità dei luoghi e la valorizzazione dell'offerta agro-eno-gastronomica. Rendere sostenibili le produzioni legate alla dieta mediterranea potrà sicuramente rafforzare il marchio del Made in Italy legato al settore dell'agro-alimentare.

Una piccola proposta bibliografica molto differenziata

Corrado Barberis; Ruritalia, La rivincita delle campagne; Donzelli editore 2009. Opera realizzata ben prima che la pandemia ancora in corso ci inducesse a nuove riflessioni sui nostri stili di vita.

La collana degli Atlanti dei prodotti tipici: ultimo quello degli Oli, curato da Graziella Picchi; Agra editrice, 2015; forse inaspettato quello delle Erbe Spontanee, di Graziella Picchi e Andrea Pieroni, Rai e Agra editrice, 2005.

Jerzy Kolendo; L'agricoltura nell'Italia romana; Editori Riuniti, 1980. Un testo che parla delle differenze di orientamento agricolo già in quelle epoche e della loro pari dignità.

Alessandra de Seneen, R.M. Maiorano, R. Reali; prefazione di Enrico Giovannini; SDG's 4 business, guida pratica alla sostenibilità per aziende del settore agroalimentare; Cibebe 2020.

Utile forse visitare il nostro sito: [www.insor.eu](http://www.insor.eu)

## ALIMENTAZIONE

### Performance introduttiva di Diana Forlani - Attrice



Ho conseguito la laurea in Filosofia (Università Roma Tre) e il master in pratiche filosofiche. A Roma mi sono diplomata all'accademia di recitazione YD-Actors Studios e ho studiato recitazione con importanti registi. Ho perfezionato la tecnica vocale e studiato doppiaggio. Ho recitato in diversi spettacoli teatrali a Roma, in teatri e spazi della cultura e in altre città italiane, con tournée in Marocco (Festival Arouad), Croazia (Festival del Mediterraneo di Hvar) e Stati Uniti d'America (InScena! Festival del teatro italiano di NY e Chicago). Diverse anche le mie esperienze in progetti video e per il cinema. Nel 2019 sono stata fra le protagoniste dello spettacolo SoleDonne, vincitore del premio Fersen alla regia 2019. Dal 2016 sono socia della M.Th.I., di cui attualmente ricopro il ruolo di Segretario Generale.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)





## DESIGN DEL CIBO BELLO, BUONO E SOSTENIBILE



### Sonia Massari - Università Roma Tre

Sonia Massari ha 20 anni di esperienza come ricercatrice, docente, consulente e designer nei settori dell'educazione alla sostenibilità alimentare, del food design e design thinking, dell'innovazione nel settore agroalimentare. Per 12 anni è stata la direttrice dei programmi accademici sul cibo in Italia della University of Illinois Urbana Champaign. Oggi insegna in diverse Università italiane ed è ricercatrice senior della Fondazione Barilla, area educazione.

### ABSTRACT RELATORE SONIA MASSARI

È un messaggio controverso da condividere, ma sembra proprio che l'umanità abbia bisogno di una Pandemia mondiale per capire che è arrivato il momento di cambiare. Il pianeta, il nostro corpo, la nostra comunità ci chiedono di **RI-PENSARE** al cibo, a tutta la filiera alimentare. È necessario rivedere l'intero sistema di produzione, commercializzazione e distribuzione dei nostri alimenti. La capacità di equilibrare la sostenibilità sociale, quella economica e quella ambientale, nonché quella sensoriale, saranno il punto chiave dello sviluppo sostenibile in ogni ambito della nostra vita. Nell'Antropocene, è ora di ri-pensare al ruolo dell'attività umana sul pianeta e alla relazione uomo - cibo. Se per anni siamo stati ostacolati da lacune nelle conoscenze, oggi lo scenario è noto. Dobbiamo solo capire come utilizzare le nostre creatività per abbandonare l'attuale stato di incertezza e sviluppare strategie "congiunte" positive.

Il design, si sta inserendo velocemente nel settore agroalimentare per fornire gli approcci metodologici utili per poter cambiare paradigmi e mentalità radicate. Spesso l'idea che si ha del design è radicata nell'estetica, nella materialità degli oggetti e negli spazi. Ma l'applicazione del design nel settore agro-alimentare è ben più ampia. La progettazione dell'esperienza cibo, delle qualità materiali del cibo e degli strumenti ad esso dedicati, si è evoluta molto nell'ultimo secolo e ha portato impatti notevoli, sia pratici che emozionali, sul modo di produrre e approvvigionarci gli alimenti, così come sui nostri atti alimentari.

Non c'è dubbio che il design per il cibo sia cambiato nel tempo, perché sono cambiate le società, gli strumenti e le loro esigenze. Ma che cosa è il design? Il design è una metodologia di ricerca e uno strumento di ideazione, che racchiude in sé le competenze e le conoscenze di cui abbiamo bisogno per risolvere problemi complessi. La parola design in lingua inglese significa "pianificazione", e non "bello-di design", come spesso nella nostra lingua italiana viene utilizzato.





Il design non emerge dal nulla: la progettazione non parte mai da zero, ma parte sempre dal ri-pensare e fa tesoro di ciò che ci circonda, per poterlo ridisegnare e proporre in chiave innovativa. Se utilizzassimo l'approccio progettuale del design per pianificare qualsiasi intervento sui sistemi alimentari globali, sarebbe impossibile ignorare ciò che è stato fatto in positivo e in negativo fino ad oggi. E se volessimo cambiare, dovremmo fare i conti con l'eccessiva produttività e le aspettative crescenti dei consumatori globali. Ma dovremmo anche affrontare numerosi danni: quelli ambientali, i cambiamenti climatici e le conseguenze della finanziarizzazione del cibo, solo per citarne alcuni.

Se da una parte il design si sforza di riconoscere i resti tangibili del passato, dall'altro ci influenza per spingerci oltre ed esprimere al meglio la nostra creatività. Quando si tratta di sistema cibo, le nostre preferenze e le scelte sono modellate da molti fattori: dalle circostanze, dalla nostra storia personale e dalle abitudini familiari, dal contesto culturale in cui viviamo, dall' ambiente materiale, ma anche dalle idee e dai valori umani che ci caratterizzano. Guardare in maniera astratta all'esperienza umana nel tempo, è fondamentale per rivedere le nostre interazioni passate con il mondo, e quindi progettare quelle future. Oggi più che mai, è necessario indagare sulle interazioni, sulle azioni, sui servizi e i sistemi che possono fare la differenza. Col design possiamo sicuramente immaginare di progettare sistemi che supportano culture cibo più sane e sostenibili.

L'obiettivo di questa conferenza è unire i saperi e le competenze, ma anche saper creare un ambiente transdisciplinare di discussione. Per questo, seguendo il titolo suggerito per il mio intervento, ho deciso di raccontare alcune soluzioni di design da me selezionate ed incluse nella prima mostra online sul cibo, FabFood, creata da ElleDecor Italia (<https://fabfood.elledecor.it>). Un esempio di come arte, scienza e design si possono unire per raccontare ad un pubblico ampio, cosa sia un cibo "bello, buono e sostenibile".

La mostra, a causa della Pandemia è stata lanciata lo scorso luglio (2020) in forma totalmente digitale e si è conclusa a ottobre registrando milioni di visualizzazioni. In particolare ho curato la sezione Future Market, descrivendo alcuni casi interessanti di farm domestiche, recupero degli sprechi, proteine alternative e frutti dimenticati che ci dimostrano come sia possibile, attraverso il design, trovare idee dialoganti e interconnesse.

Per diversi motivi alcune specie edibili che crescono sul territorio escono dalle tavole, portando nel tempo alla perdita culturale della loro tradizione culinaria. Salvando, scambiando e riutilizzando i semi per migliaia di anni, agricoltori e giardinieri hanno accuratamente selezionato le colture, adattandole alle condizioni di crescita e ai climi, creando un ricco patrimonio genetico di piante che ha costituito la base dell'approvvigionamento alimentare globale per migliaia di anni. Migliaia di specie di piante sono attualmente minacciate di estinzione.

Anche i designer, con ricercatori, produttori ed esperti gastronomici, tornano oggi a lavorare sui frutti, sul loro ruolo multifunzionale, ovvero non solo meramente produttivo, ma anche ambientale, paesaggistico, ricreativo e culturale. Lo studio di design sistemico si sposta quindi sul locale e sul nativo, sviluppando soluzioni innovative a bisogni legati al cibo e alla gastronomia, per migliorare il rapporto delle persone con la natura, per valorizzare queste risorse dimenticate, diffonderle e rivalutarle nell'immaginazione collettiva.

Autoctonario, per esempio è un progetto di designer uruguayane, che sensibilizza il pubblico sul rapporto uomo e piante, sul ruolo dei frutti e delle specie autoctone, su come possiamo preservare la biodiversità e utilizzare





la genetica per questo fine. Un modo insolito e accattivante di sensibilizzare le persone alla conoscenza della propria terra.

Studiando i gesti, l'ergonomia, le azioni che compiamo in cucina, la designer Monica Bortolussi con la collega Martina Mitrone, nell'ambito degli studi dell'ISIA di Roma, ha progettato alcuni utensili per valorizzare i cibi in tutte le loro componenti. Un esempio? Certificati dai marchi IGP e DOP, il melone e la zucca Mantovani sono due preziosi ingredienti del panorama gastronomico italiano. I loro semi sono integratori naturali di vitamine e ricchi di proprietà benefiche per l'organismo umano, ma non vengono tenuti in considerazione perché non se ne conosce il valore e perché non si sa come utilizzarli. Attraverso la destrutturazione degli strumenti e delle azioni tradizionali svolti in cucina, comunemente associati al gesto di svuotare (cucchiai e palette), è stato possibile stabilire una forma inedita, un utensile, che favorisce il nuovo rituale.

La domanda dei consumatori verso una dieta più sana e sostenibile spesso incentiva la presenza di nuovi prodotti proteici a base vegetale e non solo, sugli scaffali dei supermercati. Creare hamburger vegani (Beyond Meat® per citarne uno) che, combinano l'ingegneria dei tessuti e la stampa 3D con i moderni metodi di cottura, vantando la stessa consistenza, aspetto e proprietà nutrizionali dei prodotti a base di carne animale, sembra essere una soluzione. I veggie burgers entrano nelle storiche catene e cambiano il nostro modo di pensare all'idea di fast food.

Nel prossimo futuro potremmo vedere i supermercati rifornire i propri scaffali con rifiuti alimentari, ovvero prodotti realizzati con cibi di scarto, che altrimenti verrebbero buttati nel cestino. Ogni anno in tutto il mondo si perdono e si sprecono miliardi di tonnellate di cibo, ovvero 1/3 di tutto quello prodotto per il consumo umano, dall'origine della filiera alla tavola. I designer di tutto il mondo stanno studiando soluzioni per evitare, recuperare, riciclare e ridurre gli sprechi nel prossimo decennio, in modo economico e scalabile. Entro il 2030, oltre alle iniziative politiche e il lavoro di sensibilizzazione del pubblico, sarà necessario investire in innovazione e cambiare mentalità. Dall'esempio olandese di uppringfood, comprendiamo che ogni industria alimentare dovrebbe trovare un modo innovativo e redditizio di usare i propri scarti per trasformarli in nuovi prodotti, e generare profitto.

Infine il cibo è materiale sostenibile ed è disponibile per re-immaginare i nuovi imballaggi alimentari. La vita moderna porta a consumare sempre più cibi confezionati. Oggi con la Pandemia torniamo ad aver bisogno dell'usa e getta. Serve un super-materiale che soddisfi una moltitudine di requisiti prestazionali, conveniente per i produttori del settore agroalimentare e che richieda pochi cambiamenti nei macchinari, ampiamente accettata dai sistemi di riciclaggio comunali e facilmente convertibili in nuovi imballaggi. Questo materiale potrebbe essere proprio il nostro cibo. I designer e gli scienziati, come la designer Emma Sicher e i ricercatori dell'IIT, ispirati all'economia circolare, stanno lavorando insieme a ingegneri, biologi, investitori e riciclatori per creare degli imballaggi alternativi che derivano dal composto alimentare.





Per un futuro totalmente sano e sostenibile serve una partecipazione universale e una responsabilizzazione forte di tutti gli attori della filiera alimentare, e quindi anche dei consumatori. Questo è un momento cruciale in cui affrontiamo sfide senza precedenti per la sicurezza alimentare e la conservazione del nostro ambiente globale e quando pensiamo alla sostenibilità, difficilmente pensiamo alla nostra cena. Come ci suggerisce l'Agenda 2030, il consumatore ha un ruolo importante in questo e deve prima di tutto cambiare la sua dieta. Il cambiamento della dieta non è sicuramente l'unico modo per ridurre l'impronta ecologica, ma spesso è il modo più rapido per alleggerire il proprio impatto sul pianeta. Affrontare le nostre sfide alimentari globali richiede che tutti noi diventiamo più attenti al cibo che mettiamo nei nostri piatti, e solo così le scelte che facciamo aiuteranno a decidere il nostro futuro.

Se è vero che ognuno di noi ha davanti delle sfide colossali, per preservare sé stesso e il Pianeta in cui viviamo, è anche vero che da soli non si va da nessuna parte. Inoltre, spesso, per far fronte all'incertezza delle sfide sopra citate, si creano soluzioni che sembrano acerbare nuovi problemi. E' necessario individuare soluzioni condivise e sistemiche per rinforzare l'impegno globale e progettare un futuro per le prossime generazioni. Il design, in questo senso, può essere molto utile. Nel suo essere transdisciplinare, ed empatico, sicuramente sarà uno strumento funzionale per soluzioni creative, congiunte e soprattutto durature.

## REFERENCES

MOSTRA ELLEDECOR ITALIA

<https://fabfood.elledecor.it/room/2>

## CASI STUDIO/PROGETTI

- The Beyond Burger, Beyond Meat®, [Beyondmeat.com](http://Beyondmeat.com)
- IIT Genova, [iit.it](http://iit.it)
- From Peel to Peel, Emma Sicher, [frompeeltopeel.tumblr.com](http://frompeeltopeel.tumblr.com)
- Autoctonario, Cuchara, [cuchara.uy](http://cuchara.uy)
- Semi recuperati 3.0, Monica Bortolussi, [behance.net/monicabortolussi](https://behance.net/monicabortolussi)
- SUSTAINABLE FOOD PRINTING <https://www.upprintingfood.com/>





## IL CONTRIBUTO DELLA DIETA MEDITERRANEA ALLA SOSTENIBILITA'



### Sandro Dernini - CIHEAM, Bari

Ha conseguito la laurea in Scienze Biologiche all'Università di Cagliari (1974) e il PhD alla School of Education della New York University (1997). Attualmente, come senior advisor del CIHEAM-Bari, è coordinatore della SFS-MED Platform, progetto affiliato UN One Planet Sustainable Food Systems Programme, avviato nel 2020 dalla FAO, CIHEAM e UfM. Dal 2010 al 2017 è stato consulente internazionale FAO per la dieta Mediterranea, diete sostenibili e sistemi alimentari sostenibili. Dal 2003 è coordinatore del Forum sulle Culture Alimentari Mediterranee e dal 2014 segretario-generale della Fondazione Internazionale Dieta Mediterranea (IFMeD).

### ABSTRACT RELATORE SANDRO DERNINI

Nel dibattito internazionale sulla sostenibilità dei sistemi alimentari, l'interesse per le diete sostenibili è cresciuto negli ultimi anni, coniugando consumo e produzione e, conseguentemente, si è riaffermato l'interesse per la dieta Mediterranea come modello alimentare sostenibile, con molteplici benefici e variazioni specifiche per Paese.

Il Mediterraneo è oggi una regione in cui crescono le sfide ecologiche, economiche, sociali e culturali e dove esse convivono con tensioni internazionali non risolte. Discrepanze significative nei livelli di sviluppo tra i paesi, insieme ai conflitti regionali, sollevano diverse sfide per il futuro sostenibile della regione Mediterranea.

Il Mediterraneo è al giorno d'oggi visto soprattutto come un mare che divide, ma paesi culturalmente diversi possono ancora ritenersi uniti all'interno del patrimonio della dieta mediterranea, senza che ciò distorca l'identità di ciascuno di essi.

Il concetto di Dieta Mediterranea ha subito una progressiva evoluzione nel corso degli ultimi 50 anni - da un regime alimentare salubre ad un modello di dieta sostenibile. In particolare, nell'ultimo decennio, l'attenzione sulla dieta Mediterranea si è spostata dai suoi benefici sulla salute, ampiamente e continuamente documentati, ad un caso di studio per una valutazione complessiva della sostenibilità delle diete sostenibili, tenendo conto delle tre dimensioni della sostenibilità, economica, ambientale e sociale.

Nel 2010, nell'ambito del simposio internazionale *"Biodiversità e Diete Sostenibili: Uniti Contro la Fame"*, organizzato dalla FAO e Biodiversity international, nel quale la dieta Mediterranea è stata discussa come il primo caso di studio per le diete sostenibili, fu raggiunta una posizione comune sulla definizione di "diete sostenibili" oggi usata a livello internazionale scientifico come riferimento: *"le diete sostenibili sono diete a basso impatto ambientale che contribuiscono alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita"*





salubre per le generazioni presenti e future. Le diete sostenibili proteggono e rispettano la biodiversità e gli ecosistemi, sono accettabili culturalmente, economicamente eque e accessibili, adeguate, sicure e sane sotto il profilo nutrizionale e contemporaneamente ottimizzano le risorse naturali e umane.<sup>8</sup>

La nozione di dieta sostenibile sarebbe suonata curiosa solo poche centinaia di anni fa, quando le persone ottenevano la maggior parte dei propri alimenti dai propri ecosistemi. La biodiversità era tenuta in considerazione e utilizzata; gli ecosistemi e le zone agro ecologiche producevano gli stessi cibi che avevano prodotto per millenni. Le conoscenze e le pratiche tradizionali assicuravano la conservazione e l'utilizzo sostenibile della biodiversità degli alimenti all'interno di ecosistemi salutari. L'agricoltura, le diete e la nutrizione sono cambiate così drasticamente negli ultimi decenni che ora il concetto di dieta sostenibile sembra una novità.

La dieta Mediterranea è accomunata ai suoi prodotti alimentari caratteristici, indissolubilmente legati ai paesaggi agrari e marini mediterranei, con le loro diversificate dimensioni ecologiche, culturali, sociali ed economiche. Il valore simbolico del cibo e la sua identificazione e diversificazione ha portato alla creazione di forti legami tra il cibo locale, il patrimonio e l'identità locale -la costituzione di cucine del territorio, le conoscenze e le competenze della produzione alimentare locale- attraverso l'istituzione di sistemi modellati sull'indicazione geografica di provenienza. Questi prodotti di qualità legata all'origine sono fortemente collegati alla sostenibilità della dieta Mediterranea e alla conservazione della biodiversità.

I molteplici benefici sostenibili della dieta Mediterranea, estrapolando dalla dimensione sociale della sostenibilità la salute e la cultura, sono state messi in risalto contemporaneamente ed in modo paritetico nella "MED DIET 4.0 Framework<sup>9</sup>", con variazioni specifiche per singolo paese:

- 1) Benefici riconosciuti per la salute e la nutrizione, ben documentati, nella prevenzione delle malattie croniche e nella riduzione dei costi della salute pubblica e nel miglioramento generale del benessere (well-being);
- 2) Basso impatto ambientale e ricchezza nella biodiversità, apprezzamento del valore della biodiversità, riduzione della pressione sulle risorse naturali e mitigazione dei cambiamenti climatici;
- 3) Ritorni economici positivi a livello locale, sviluppo territoriale sostenibile, riduzione della povertà rurale;
- 4) Alto valore sociale e culturale del cibo, riduzione degli sprechi alimentari, crescita del rispetto reciproco, recupero dell'identità culturale, inclusione sociale e responsabilizzazione dei consumatori.

Questo approccio metodologico multidimensionale sui molteplici benefici sulla sostenibilità della dieta Mediterranea, tenendo conto è sempre meno seguita dalle popolazioni Mediterranee che mostrano dei consumi alimentari sempre più non sani e insostenibili, mettendo in risalto, in modo sinergico, i relativi benefici legati alle singole dimensioni, la pone come un modello alimentare sostenibile, "context-specific for

<sup>8</sup> Burlingame, B. and Dernini, S. Eds. (2012). *Sustainable Diets and Biodiversity. Directions and Solutions for Policy, Research and Action*. FAO. Rome

<sup>9</sup> Dernini, S., Berry, EM., Serra-Majem L., La Vecchia, C., Capone, R., Medina, FX., Aranceta-Bartrina J., Belahsen, R., Burlingame, B., Calabrese, G., Corella, D., Donini, LM., Lairon, D., Meybeck, M., Pekcan, AG., Piscopo, S., Yngve, A., and Trichopoulou, A. (2017) Med Diet 4.0: The Mediterranean diet with four sustainable benefits. *Public health nutrition*, 20(7), 1322-1330.







*the Mediterranean*", per un miglioramento complessivo della sostenibilità dei consumi e delle produzioni dei sistemi alimentari Mediterranei.

La dieta Mediterranea, espressione della diversità delle culture alimentari mediterranee e dei loro diversi sistemi alimentari e culinari, non è stata ancora pienamente riconosciuta come una significativa risorsa di sviluppo sostenibile nella Regione del Mediterraneo, un sottostimato "driver" per indirizzare la domanda verso un consumo alimentare più sostenibile, influenzando di conseguenza la produzione.

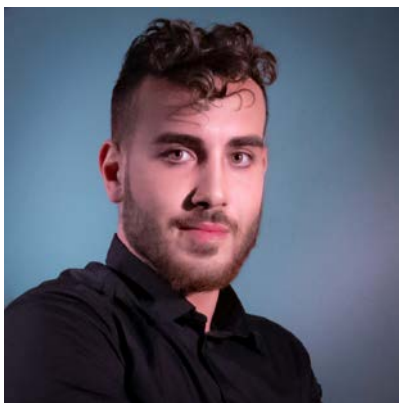
Vi è una crescente consapevolezza della complessità nel definire e valutare la sostenibilità delle diete, a tal fine è auspicabile l'avvio di programmi e progetti di ricerca multi-disciplinari per misurare congiuntamente gli impatti delle diverse dimensioni della dieta Mediterranea e i loro trade-off, per valutare complessivamente il contributo complessivo alla sostenibilità della dieta Mediterranea.

Una migliore comprensione della multidimensionalità della sostenibilità della dieta Mediterranea nel contesto dei sistemi alimentari sostenibili contribuirà anche a rafforzare il dialogo tra i paesi del Nord e del Sud del Mediterraneo per meglio affrontare le crescenti sfide per la sicurezza alimentare e la sostenibilità nella regione Mediterranea.



## CONSUMO

### Performance introduttiva di Luca Maria Casella - Illusionista



Nato a Roma nel 1996. Figlio d'arte, sono cresciuto nel mondo dello spettacolo e, già da piccolo, ho mostrato una spiccata capacità creativa, avendo inoltre la fortuna di sperimentare, fin da giovanissimo, diverse esperienze artistiche: da 6 anni lo studio del violino e poi, dai 12 anni, le arti circensi e prestidigitazione, le arti sceniche della magia, le arti teatrali in stage e workshop in Italia e all'estero con i migliori performer e registi, tra cui Lindsay Kemp, Eugenio Barba, i maestri del teatro Balinese, Vito Lupo. Sono rimasto particolarmente attratto dall'arte dell'illusionismo, in cui ho voluto innestare le mie diverse esperienze performative e in cui si concentra tutta la mia attenzione, approfondendo inoltre lo studio delle arti figurative e visive. A 14 anni sono stato Campione Italiano juniores di

Magia. Sono seguiti altri titoli importanti e ho calcato importanti palcoscenici e studi televisivi: Teatro Salone Margherita, Rai Uno, Rai Due, Disney Channel. Il mio percorso prosegue con la sperimentazione di nuove dinamiche espressive, attraverso la camera oscura di una sorta di "teatro dell'interiorità", per far sognare ed evocare verità ancestrali, nell'ideale prosecuzione di alcune esperienze del teatro della memoria dell'umanista Giulio Camillo. Sono direttore artistico del Teatro Barco Borghese di Monteporzio Catone, nel complesso dell'ex Borghesianum di Villa Mondragone.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)



technical partner

media partner

con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

in collaborazione con **mipaaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

presentano **MTHI** Museo Teatro Internazionale

**Virtù 100** INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

## RIDUZIONE DI PERDITE E SPRECHI



### Flavio Pezzoli - Centro Agroalimentare Roma

Laureato in Scienze Agrarie presso l'università di Perugia, è membro del Consiglio dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Forestali della provincia di Roma. Ha partecipato quale docente a diversi seminari presso l'Università Roma Tre facoltà di Economia Corso di Laurea in Scienze Enogastronomiche. È stato membro di Commissioni presso l'Università della Tuscia Dipartimento di Scienze e Tecnologie per l'Agricoltura, le Foreste, la Natura e l'Energia per Esami di Stato per abilitazione Dottori Agronomi e Forestali. Ha partecipato quale docente ad un corso IFTS della Regione Lazio "Tecnico Superiore nella Gestione Integrata della Catena Logistica". È stato membro del Comitato Nazionale per lo standard internazionale EAN/UCC

barcode. Membro del Comitato Nazionale Informcati per i prezzi dei prodotti Ortofrutticoli. Ha partecipato a diversi corsi professionali in materia di sicurezza, prevenzione ed igiene negli ambienti di lavoro, gestione della sicurezza antincendio e manutenzione in azienda (Università degli studi di Perugia ed altre società specializzate).

## ABSTRACT RELATORE FLAVIO PEZZOLI

### There's No Such Thing as a Free Lunch (Milton Friedman)

Ai tempi del vecchio West, nella seconda metà dell'Ottocento, fuori dai Saloon si poteva leggere la scritta "free lunch". I proprietari dei locali attraevano i passanti, offrendo pasti gratis al solo costo della birra.

Recentemente l'espressione di Friedman è stata impiegata anche dai movimenti ambientalisti, al fine di portare all'attenzione del pubblico l'importanza di un uso consapevole delle risorse naturali. Come il capitale e la forza lavoro, infatti, neppure le risorse naturali si creano dal nulla né sono illimitate; il loro utilizzo, dunque, implica sempre un costo per l'ambiente e, in definitiva, per il benessere dell'individuo e della società.

Tutto ciò del quale noi oggi abusiamo sarà a costo delle future generazioni che sono degli stakeholder silenti i cui lawyers sono le associazioni ambientaliste, i movimenti, dovrebbero essere la politica, la società.

In questo paradossale paradigma economico oggi dobbiamo inserire gli sprechi, e considerare tutta una serie di nuovi stakeholder silenti che sono i diversi attori del sistema agroalimentare che vedono "sprecato" il frutto del loro lavoro e vilipeso il loro lavoro da un sistema consumistico esagerato e basato sulla corsa frenetica non solo al consumo ma anche alla produzione massiva di beni destinati a non si sa chi.

Senza volerlo approfondire oggi si rimanda al "Theorien über den Mehrwert" di C. Marx pubblicato, dopo la sua morte, nel 1910. (Teorie del Valore Aggiunto - il plusvalore)

Facciamo un po' di storia (...ma poca)

Uno degli impegni più grandi che ha preso già dal 2015 l'ONU è stato quello di "creare nuovi percorsi per i Sistemi di nutrizione, agricoltura e alimentazione".

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di

technical partner

media partner



Si tratta dell'Obiettivo di Sviluppo Sostenibile (SDGs) n.2 "FAME ZERO: porre fine alla fame, raggiungere la sicurezza alimentare, migliorare la nutrizione e promuovere un'agricoltura sostenibile".

Tale impegno è la evoluzione degli Obiettivi di Sviluppo del Millennio (MDGs) e quindi, perfettamente in linea con quei traguardi, e di fatto rafforza i risultati raggiunti attraverso una sistematizzazione sempre più puntuale ed attenta al contesto globale in cui si inserisce.

Si inizia a capire l'esigenza di garantire modelli sostenibili di produzione e di consumo. In questo obiettivo è posto il traguardo "entro il 2030 di dimezzare lo spreco alimentare globale pro-capite a livello di vendita al dettaglio e dei consumatori e ridurre le perdite di cibo durante le catene di produzione e di fornitura, comprese le perdite del post – raccolto".

Le perdite e gli sprechi alimentari costano all'economia mondiale circa 990 miliardi di USD ogni anno, questi sprechi costituiscono un consumo approssimativo pari ad un quarto di tutta l'acqua utilizzata a fini agricoli e sono responsabili di circa l'8% delle emissioni globali di gas a effetto serra.

L'excurus normativo della Legge 166/2016

La legge 155/2003 venne emanata ai fini di disciplinare la distribuzione dei prodotti alimentari per solidarietà sociale. Conosciuta come la legge del "buon samaritano" intendeva provvedere alla distribuzione agli indigenti del cibo inutilizzato proveniente da mense scolastiche ed aziendali, ristoranti e supermercati. Quell'eccedenza, altrimenti destinata alla distruzione veniva, per così dire, "adottata" dalle organizzazioni preposte.

Si dovranno aspettare 13 anni con il varo della Legge 166 del 19 agosto 2016, ovvero "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi", meglio nota come Legge Gadda, basata sulla libera iniziativa di aziende ed organizzazioni non-profit, ed altresì sulla concessione di incentivi ed agevolazioni per i donatori, e verificare se, anche rispetto ai provvedimenti adottati in Europa, vi sia un reale e fruttuoso dialogo con i traguardi previsti dall'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile in materia di nutrizione.

Facciamo un po' di chiarezza

Nella marea delle definizioni di spreco si vuole qui sintetizzare per chiarezza cosa intendiamo per:

Food losses: perdite in 'massa' edibile, o anche di contenuto nutrizionale, che avvengono lungo tutta la catena dell'offerta o filiera di produzione, per giungere al consumo finale (produzione in campo, raccolto e trasporto, trasformazione). Sono perdite dovute, tra l'altro, ad inefficienze, carenze tecnologiche, capacità ridotte, ridotto accesso ai mercati, disastri naturali

Food waste: perdite che avvengono nella fase finale della catena dell'offerta (spreco propriamente detto, indipendentemente dal fatto che il prodotto venga tenuto o meno oltre la data di scadenza), a causa di una incorretta gestione degli approvvigionamenti o di cattive abitudini alimentari e di acquisto. Perdite e sprechi riguardano solo i prodotti destinati all'alimentazione umana. Se alcuni prodotti inizialmente destinati all'alimentazione umana vengono riutilizzati come alimenti animali o per altri scopi non alimentari, come le bioenergie, costituiscono simile perdita/spreco: food wastage.

Si basti porre l'attenzione sul fatto che nel mondo, ci sono circa 5 miliardi di ha di terra disponibili per coltivazioni e pascoli.

Ogni anno, circa 1,4 miliardi di ha sono utilizzati per produrre cibo non consumato! (più di Canada e India insieme)





Il 'contributo' maggiore (negativo) viene dai prodotti zootecnici che incidono per il 78%, pur essendo lo spreco alimentare legato a carni e prodotti lattiero-caseari soltanto l'11% del totale.

Un modello vincente nella lotta agli sprechi: i Food Hub

Un Food Hub è un'azienda o un'organizzazione che gestisce attivamente l'aggregazione, la distribuzione e il marketing di prodotti alimentari che provengono da produttori regionali, per rafforzare la loro capacità di soddisfare la domanda all'ingrosso, al dettaglio e istituzionale.

Fornendo aggregazione, distribuzione e servizi di marketing, i Food hub sono in grado di giocare un ruolo chiave per soddisfare contemporaneamente i bisogni dei produttori e i bisogni dei consumatori. Perché se da una parte i singoli agricoltori e produttori non sono in grado di offrire una sufficiente produzione che sia consona al soddisfacimento delle richieste dei più grandi acquirenti, come quelli istituzionali, gli acquirenti più grandi faticano a trovare produttori locali che posso offrire una consistente fornitura di prodotti coltivati su territorio locale per soddisfare la domanda dei consumatori.

I Centri Agroalimentari sono stati gli antesignani dei Food Hub e sono efficienti e moderne piattaforme logistico-distributive (quasi sempre di proprietà e gestione pubblica) che hanno sin da subito avuto la funzione di connessione tra domanda e offerta in maniera trasparente e sono stati volano di sviluppo imprenditoriale.

L'aspetto positivo che può essere colto sta non nei numeri ma nella sopraggiunta maturata consapevolezza che queste enormi piattaforme possono rappresentare un segmento importante e strategico del Sistema Agroalimentare, non da meno a causa dei grandi numeri che vi insistono.

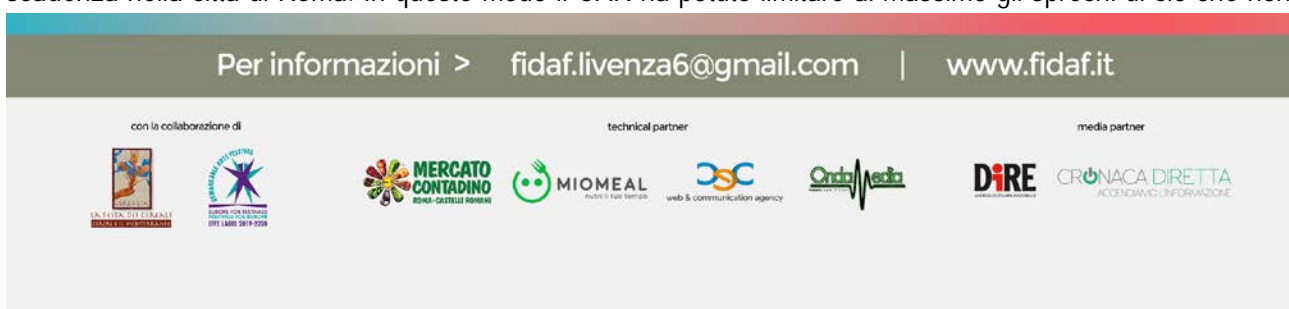
Forse per la prima volta accanto alla redazione dei bilanci contabili sono stati presi anche in considerazione quei fattori che ineriscono la politica economica in un ambito di sviluppo integrale, ovvero di una sostenibilità "operativa" che tiene conto, qui ed ora, del valore intrinseco della dignità della persona. Si è constatata infatti la necessità di considerare ragionevolmente la "dignità" non da accessorio ultimo ma nelle premesse, in quanto fondamento dei diritti umani.

Nel merito della finanziarizzazione dei prezzi agricoli e del fenomeno meglio descritto come commodity future vale un'ultima peculiare riflessione su quanto sia stato importante adottare – specie nei grandi Ortomercati – una politica di best practices in tema di formazione del prezzo, quale risposta ai tentativi di distorsione messi in atto in particolari condizioni, come ad esempio quelle legate al clima od ai flussi di produzione, stante che "in un mondo interconnesso e profondamente diseguale, quello che succede ai prezzi dei prodotti alimentari fa una grande differenza nella vita quotidiana di migliaia di persone".

Da un punto di vista critico si ritiene che molto vi sia ancora da fare per definire "a regime" la raccolta dell'invenduto fresco nei Centri Agroalimentari. Occorre infatti monitorare costantemente le prestazioni e migliorare l'efficienza. Si tratta certo di un "work in progress" di cui, con apprensione, si resta di conoscere gli esiti. Certamente la sfida non si vince contribuendo a sfamare gli indigenti, ma a supplire alla loro malnutrizione.

Un esempio pratico

Già dal 2017 il Centro Agroalimentare Roma e le A.C.L.I. Provinciali di Roma hanno avviato una collaborazione volta al recupero e redistribuzione delle eccedenze alimentari, ai sensi della legge 166/2016. CAR e ACLI hanno così iniziato un percorso condiviso per la raccolta e redistribuzione del pane e dei cibi in scadenza nella città di Roma. In questo modo il CAR ha potuto limitare al massimo gli sprechi di ciò che non





sarebbe stato indirizzato alla trasformazione e poteva essere reindirizzato alle mense. E' fondamentale avere questo canale parallelo (di supporto) perché la fase di trasformazione non può essere stimata al 100%.

Due aspetti sono stati presi in considerazione più degli altri: la necessità di far comprendere agli operatori il giusto grado di coinvolgimento ad adoperarsi per le cessioni (consapevolezza e non solo la convenienza economica) e l'informatizzazione del procedimento.

Questi due aspetti sono stati ritenuti fondamentali ad evitare il rischio di recuperare ma non di avere effettiva contezza di chi cede ed a quanto ammonti la contabilità totale defiscalizzata.

CAR ha continuato a potenziare le attività di recupero delle eccedenze alimentari. Si cita nel merito l'adesione al progetto, a valere sulla L. 166/2016, portato avanti dal Ministero per le Politiche Agricole Forestali ed al progetto "Food Loss and Waste Low" con la FAO in joint venture con Bruxelles. Sempre in materia il Protocollo sottoscritto con la Comunità di Sant'Egidio, tra le più rappresentative nella città di Roma per quanto attiene il terzo settore, al fine di individuare iniziative di solidarietà sempre legate al recupero. Basti citare "LA SOLIDARIETA' AL CAR NON VA IN FERIE" grazie a cui, nel mese di agosto 2019 non solo è stata attivata una raccolta di invenduto straordinaria ma è stato portato nelle carceri laziali un messaggio di solidarietà e vicinanza attraverso la "COCOMERATA SOLIDALE", un'iniziativa che ha ottenuto il plauso delle rappresentanze istituzionali del Ministero degli Interni all'uopo preposte.

Cosa è cambiato? Il Coronavirus

Gli obiettivi dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile basa il suo programma d'azione sulle persone, il pianeta e la prosperità.

La pandemia che ha colpito il mondo in questi mesi pone come assolutamente centrale la necessità di un ripensamento sui nostri stili di vita.

Le necessità, molto evidenti a tutti non potevano non interpellare le nostre coscienze ad un impegno sempre più efficace e strutturato che coinvolgesse attori diversi in una logica di rete.

Nel periodo del precedente lock down la Rete dei Centri Agroalimentari (Italmercati) ha donato, tra recuperato e raccolto, oltre 950 tonnellate di prodotto fresco e freschissimo (circa 4 milioni di porzioni che sono state distribuite ad oltre 80 mila nuclei familiari).

Con l'hashtag #InsiemeCeLaFaremo il CAR ha donato nello stesso periodo oltre 450 tonnellate di prodotto fresco (anche pesce) a enti caritativi come Caritas e CRI ma anche a piccole realtà e a Parrocchie, assistendo 41 mila nuclei familiari e donando complessivamente 2 milioni di porzioni di cibo.

A fronte di una richiesta aumentata per circa il 40%, questi numeri risultano raddoppiati rispetto all'intero anno precedente tanto che la FAO ha voluto annoverare gli operatori di CAR tra i Food Heroes 2020.

Nel 2019 CAR ha meritato il premio Telaio Solidale e quest'anno il premio "Isola Solidale per il sociale 2020" conferito a enti, associazioni e società che si sono distinte in attività di solidarietà nella Capitale e non solo durante il blocco dovuto al Covid 19.

Inoltre la FAO ha premiato il modo di operare del CAR insignendolo del titolo di Food Heroes: dietro ai nostri alimenti c'è sempre qualcuno che li ha prodotti, coltivati, raccolti, pescati o trasportati. La Giornata Mondiale dell'Alimentazione di quest'anno è stata l'occasione per ringraziare tutti gli #EroiDellaAlimentazione che, prescindere dalle circostanze, hanno continuato e continuano a fornire prodotti alimentari alle loro comunità e oltre, contribuendo a coltivare, nutrire e preservare il nostro mondo.



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **MTHI** Musica Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

Produttori, grossisti e distributori di prodotti agricoli e pesce freschi sono stati tra gli operatori che hanno continuato a lavorare fin dall'inizio della pandemia del COVID-19. I soci del consorzio Centro Agroalimentare Roma hanno dovuto adeguare i loro metodi di lavoro adottando norme igieniche e di sicurezza più rigorose, spesso a costi operativi più elevati, per garantire la consegna di prodotti stagionali e regionali ai mercati di Roma e dintorni.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di **LA FILA DI CERRALE** **SPAZIO ALIMENTARE**

technical partner **MERCATO CONTADINO ROMA - CASTELLI ROMANI** **MIOMEAL** **DSC** **OrdoMedis**

media partner **DIRE** **CRONACA DIRETTA**



## COME VENGONO EFFETTUATI I CONTROLLI SUGLI ALIMENTI



### Agostino Macri - Blogger

Nato a Roma il 4.7.1943 è laureato in Scienze Biologiche e Medicina Veterinaria.

Ha lavorato per 45 anni all'Istituto Superiore di Sanità dove nel 2010 ha concluso la sua carriera come Direttore del Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza alimentare. Dal 2010 è il responsabile del settore alimentazione dell'Unione Nazionale Consumatori.

Ricopre l'incarico di Professore di Ispezione degli Alimenti presso l'Università Campus Biomedico di Roma.

### ABSTRACT RELATORE AGOSTINO MACRI'

Il sistema di controllo degli alimenti ha subito delle profonde modifiche verso la fine del secolo scorso. Si è infatti passati dal controllo di "prodotto" a quello di processo"

In poche parole mentre prima erano prevalenti i controlli sugli alimenti nella fase di commercializzazione e di consumi, attualmente esiste un sistema che controlla la "filiera" di produzione alimentare dal "campo" alla "tavola".

Tale sistema ha il pregio di consentire di individuare i "punti" in cui la sicurezza e la qualità di un alimento è stata eventualmente alterata e di conseguenza bloccarne l'immissione in commercio.

Un elemento fondamentale di questo sistema è la "tracciabilità" dei prodotti, ovvero la possibilità di risalire alla sua origine. L'Unione Europea ha elaborato una serie di norme che sono state raccolte nel cosiddetto "Pacchetto Igiene" del 2004 che stabilisce le modalità con cui effettuare i controlli. Di particolare interesse è l'attribuzione della responsabilità primaria della sicurezza degli alimenti agli operatori che sono obbligati ad attuare dei sistemi di "autocontrollo". Si tratta di una notevole innovazione che, di fatto, ha consentito di alleggerire il carico dei controlli che gravava sulle strutture pubbliche.

In pratica i produttori hanno l'obbligo di controllare costantemente la loro "filiera" produttiva a partire dalle materie prime che utilizzano fino al prodotto finito. Ovviamente se trovano irregolarità sono loro stessi a evitare la distribuzione ai cittadini.

Tutte le attività di autocontrollo debbono essere registrate per dare modo alle Autorità Pubbliche di verificare la loro correttezza. Alle volte può capitare che le aziende si accorgono di avere erroneamente messo in commercio alimenti non regolamentari. In questi casi segnalano l'"incidente" al Ministero della Salute che in tempo reale la pubblica in modo da facilitare l'immediato ritiro delle partite non conformi.

I prodotti in commercio sono comunque sempre sotto controllo da parte delle strutture del Ministero della Salute per quanto riguarda la "sicurezza" e di quelle del MIPAF per quanto riguarda la "qualità".

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)







Annualmente vengono predisposti piani per il controllo di specifiche problematiche (residui, Ogm, mangimi, ecc.) che consentono di verificare il rispetto delle norme da parte degli operatori.

Il numero dei campioni prelevati, che viene stabilito con criteri rigorosamente scientifici, ammonta nel complesso a diverse decine di migliaia ogni anno.

Si sottolinea che i risultati disponibili e riguardanti l'ultimo anno, dimostrano che oltre il 99 % dei campioni esaminati sono conformi.

L'estrema variabilità degli alimenti (tipologia, origine, sistema distributivo, ecc.) comporta la possibilità di varie irregolarità e proprio su questo punto si concentra l'attenzione degli organi di controllo Pubblico aventi menzionati. Vale la pena di ricordare che In Italia esistono una quindicina di strutture pubbliche di controllo dotate di ottime professionalità. L'unico neo è che non sempre si coordinano tra loro e non sono rari i casi di "doppioni" di intervento. Tutto il sistema di cui si è parlato produce un impressionante numero di referti analitici.

Per quanto riguarda gli autocontrolli ci sono delle aziende che effettuano alcuni milioni di analisi "routinarie" l'anno e non è azzardato dire che il numero totale ammonta a diverse decine e di milioni.

I controlli pubblici sono "mirati" e ovviamente il numero è minore. In ogni caso si può stimare che ammontino a diverse centinaia di migliaia.

Il risultato delle attività di controllo però è molto confortante e si può affermare con ragionevole certezza che gli alimenti distribuiti in Italia sono sicuri e di ottima qualità.



con il patrocinio di **FIDAF** Federazione Italiana Dottori in Agraria e Forestali

con il patrocinio di **mipaf** ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

in collaborazione con **M.T.M.** Music Theatre International

presentano

**Virtù 100**  
INGREDIENTI DELLA DIETA SOSTENIBILE

**INCONTRO TRA SCIENZE E ARTI PERFORMATIVE**  
per la promozione della dieta mediterranea  
come modello di dieta sostenibile

**DIGITAL EVENT | 24 NOVEMBRE 2020**

Performance finale  
**Virtù**  
 Nando Citarella - Musicista  
 con la partecipazione di tutti gli artisti



Musicista, attore, cantante (tenore) e studioso delle tradizioni popolari, teatrali e coreutico-musicali mediterranee. Ho studiato e collaborato con importanti artisti come Eduardo De Filippo, Dario Fo, Lindsay Kemp, Roberto De Simone e Ugo Gregoretti. Dal 1978 ho iniziato a collaborare con la compagnia M.T.M. di Lydia Biondi insieme a Giuseppe Cederna ed altri importanti artisti, tenendo spettacoli e seminari di Commedia dell'Arte in Italia e all'estero. Dal 1980 collaboro con il Circolo Arci Gabalo di Milano tenendo laboratori di danze e percussioni popolari, in collaborazione

con il Pasolini Institute di Francoforte ed il Pavillon di Amburgo. Ho vinto nel 1981 il premio della Critica Discografica con Francesco Manente. Innumerevoli le esperienze artistiche in più di quarant'anni di carriera, che mi hanno visto fino ad oggi in tournée teatrali e musicali in Italia e all'estero, in produzioni televisive Rai, film per il cinema e sceneggiati TV. Ho fondato la Compagnia "La Paranza" e collaboro con importanti orchestre in qualità di tenor e percussionista tradizionale. Nel 2014 è nato il Trio Cafe Loti insieme a Stefano Saletti e Pejman Tadayon.

Per informazioni > [fidaf.livenza6@gmail.com](mailto:fidaf.livenza6@gmail.com) | [www.fidaf.it](http://www.fidaf.it)

con la collaborazione di **LA FIAT DI CREMA** **SPAZIO MULTIFUNZIONALE**

technical partner **MERCATO CONTADINO** **MIOMEAL** **DSC** **OrdoMedis**

media partner **DIRE** **CRONACA DIRETTA**