



Barilla Center For Food & Nutrition

## ***Eating Planet.*** ***Cibo e sostenibilità: costruire il nostro futuro***

(Edizioni Ambiente, pp. 320, € 25,00)

[www.edizioniambiente.it](http://www.edizioniambiente.it)

Guido Barilla, nella sua introduzione, enuncia i tre grandi paradossi dei nostri tempi: 795 milioni di persone nel mondo soffrono la fame, mentre 2,1 miliardi di persone sono sovrappeso o obese. Un terzo della produzione alimentare globale va sprecata, che equivale a quattro volte la quantità necessaria per sfamare i 795 milioni di persone denutrite. Il 40% del raccolto è impiegato per produrre mangimi e biocarburanti e: “mettere carburante nelle auto piuttosto che cibo nella bocca degli affamati sembra andare contro al buon senso in termini di equità, etica, sostenibilità e senso comune”. Da questi tre paradossi è nato il volume *Eating Planet* la cui seconda edizione, pubblicata a tre anni dalla prima, mantiene la suddivisione nelle aree “Cibo per tutti”, “Cibo per una crescita sostenibile”, “Cibo e salute” e “Cibo e cultura”.

Il Barilla Center For Food & Nutrition, diventato Fondazione nel 2014, ha sviluppato il *Protocollo di Milano* che fondamentalemente ha tre obiettivi legati ai paradossi sopracitati: promuovere stili di vita sani, dare impulso a un’agricoltura più sostenibile e ridurre lo spreco di cibo del 50% entro il 2020. Il *Protocollo*, redatto avvalendosi del parere/contributo di oltre 500 esperti internazionali, ha ispirato la *Carta di Milano*, ovvero la proposta di accordo mondiale per garantire cibo sano, sicuro e sufficiente per tutti, che il governo italiano ha voluto come eredità dell’EXPO di Milano, consegnandola poi al segretario generale delle Nazioni Unite Ban Ki-moon.

Di particolare interesse la sezione “Cibo per una crescita sostenibile”. L’assunto di partenza è che i modelli nutrizionali che tengono conto della sostenibilità e della salute ricevono ancora troppo poco sostegno dai governi. L’indirizzo auspicato è l’utilizzo della “doppia piramide del cibo e dell’ambiente”, *in primis* come strumento educativo, che raccomanda di limitare la quantità di cibi dannosi per l’ambiente e la salute, promuovendo un’alimentazione salutare per gli esseri umani e cibo sostenibile per l’ambiente. Va detto che in tal senso qualcosa si sta muovendo negli ultimi anni in “alcune nazioni del mondo sviluppato” che stanno affrontando finalmente anche l’emergenza sanitaria legata al rapido diffondersi di malattie metaboliche, cardiocircolatorie e tumorali correlate ad un’alimentazione impropria.