

Intervista a Cosimo Lacirignola

di Maura Liberatori



Secondo stime demografiche, saranno, al 2050, 9 miliardi le persone che dovranno mangiare in modo sano e sostenibile. Noti gli impatti dell'agricoltura e della filiera alimentare sull'ambiente e sulle emissioni climateranti, parlare di sostenibilità comporta oltre che una nuova *governance* del settore, una revisione dei modelli del consumo alimentare e delle diete, al fine di contrastare recenti ma dannosi stili di vita in rapida diffusione in vaste aree del mondo e gli impatti che ne derivano sulle risorse naturali a livello globale. Ne parliamo con Cosimo Lacirignola*, Segretario Generale del Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei.

In un recente Symposium sul cambiamento climatico tenutosi a Roma, è stato sottolineato come elemento problematico l'affermarsi di una classe media estremamente numerosa nei paesi BRICS (Russia Brasile India Cina Sud-Africa) con la naturale aspirazione a modelli di consumo più ricchi che caratterizza sempre l'aumento del reddito disponibile. In termini di alimentazione cosa comporta? Con quali effetti?

Come per ogni altro settore produttivo, le scelte del consumatore giocano un ruolo fondamentale nell'orientare la produzione. Si consideri ad esempio il con-

sumatore che preferisce alcuni prodotti provenienti da un luogo preciso (come ad esempio le DOP, DOC ecc.), o alcuni processi di trasformazione o di produzione (prodotti biologici) piuttosto che altri. I consumatori inoltre esercitano una forte influenza attraverso il modo di comprare, trasportare, conservare, cuocere e consumare il loro cibo. Il consumo di alimenti è influenzato da una vasta gamma di fattori che includono la disponibilità, l'accessibilità e la scelta del cibo che possono, a loro volta, essere influenzati da geografia, demografia, reddito disponibile, status socio-economico, urbanizzazione, globalizzazione, religione, cultura, marketing e atteggiamento del consumatore.

Nel caso di specie, gli effetti che questa nuova ricchezza sta producendo sulla domanda di cibo si spiega con la legge di Engel. Essa afferma che al crescere del reddito la quota di bilancio familiare destinata ai consumi alimentari (o bisogni primari) diminuisce a vantaggio di beni che vanno oltre la prima necessità come il trasporto e il tempo libero. Da ciò ne deriva tra l'altro che gli stili alimentari si modificano producendo degli effetti di sostituzione, ossia, all'interno del paniere della spesa alimentare delle famiglie, alcuni prodotti vengono sostituiti con altri considerati di maggior pregio e qualità. Man mano che le popolazioni diventano più ricche,

nelle loro diete i prodotti amidacei (come riso e farinose) vengono sostituiti da prodotti a maggior contenuto proteico (come carne, latte e derivati) e da prodotti trasformati e a maggior valore aggiunto, promuovendo un processo di convergenza delle diete a livello globale.

Grazie alla crescita economica si passa da una dieta basata su “un pugno di riso” ad una più ricca e gustosa. Dal punto di vista delle popolazioni ex povere un bel progresso...

L'aumento del consumo di prodotti d'origine animale (p. es. carne, latte) in Paesi emergenti come la Cina, l'India, il Brasile e la Russia conduce ad un effetto moltiplicatore anche sulla domanda di alcune materie prime agricole vegetali, come soia e grano, che sono alla base dell'alimentazione animale. A titolo esemplificativo e tenendo ben presente la variabilità dei sistemi di allevamento in uso, per produrre un kg di pollo ne occorrono da due a quattro di grano, mentre per una bistecca di manzo dello stesso peso ne servono dai sette ai dieci.

Si comprende la preoccupazione, ma a livello individuale sembra un po' poco per non accedere a stili di vita apparentemente più appaganti; a livello dei governi che puntano a ricchezza e progresso per le loro popolazioni un compromesso difficile.

Le recenti statistiche della FAO oltre a dirci che il numero di persone che soffrono la fame è pari a quasi un miliardo, indicano a circa tre miliardi di persone quelle interessate da problemi di malnutrizione riguardante obesità, sovrappeso e carenze nutrizionali, due miliardi delle quali soffrono di carenza di micronutrienti come vitamina A, ferro, o iodio. Inoltre, anche i disturbi cronici correlati alla malnutrizione sono in crescita.

Da una parte, quindi, si muore per fame; dall'altra, per eccessi e squilibri alimentari. Questo perché i meccanismi che regolano l'alimentazione seguono sempre più il criterio della quantità piuttosto che quello della qualità. Inoltre, le diete povere dal punto di vista della varietà sono strettamente legate anche all'aumento di malattie non trasmissibili come il diabete e le affezioni cardiovascolari. L'industrializzazione agricola e i trasporti su lunghe distanze, inoltre, hanno trasformato i carboidrati raffinati e i grassi in prodotti economici e di largo consumo, disponibili in tutto il mondo. La dieta che oggi la maggior parte del mondo moderno segue è, infatti, ricca di carne, prodotti caseari, grassi e zuccheri.

Obesità e sovrappeso, prima considerati problemi solo dei Paesi ricchi, sono ora drammaticamente in crescita anche nei Paesi del sud del Mediterraneo a basso e medio reddito, specialmente negli insediamenti urbani, e

sono ormai riconosciuti come veri e propri problemi di salute pubblica. L'urbanizzazione, infatti, ha reso i consumatori inconsapevoli del legame tra cibo che consumano e le risorse naturali, ed ha favorito la diffusione delle stesse diete in culture e paesi diversi.

Ha citato il Mediterraneo, speravamo che la “nostra dieta” ci ponesse al riparo da problemi di salute e accuse di insostenibilità dello stile di vita alimentare.

I moderni stili di vita hanno delle conseguenze disastrose sullo stato di salute delle popolazioni. Il cambiamento di stili di vita ha portato a sovrappeso e obesità anche nei Paesi del Mediterraneo, patria della Dieta Mediterranea, a seguito di una deriva alimentare. Secondo l'OMS, i paesi più colpiti sono Malta, Egitto, Grecia, Turchia e Tunisia. I tassi sono significativamente più elevati nelle donne. Oggi 71 milioni di persone di età superiore ai 15 anni soffrono di obesità nei ventidue paesi rivieraschi mediterranei, pari al 20% della popolazione adulta totale.

E purtroppo anche in Italia numerose indagini hanno mostrato un aumento di sovrappeso e obesità. Secondo dati recenti, il 31% degli adulti risulta in sovrappeso e il 10% risulta obeso, mentre il 22,2% dei bambini di 8-9 anni è in sovrappeso e il 10,6% in condizioni di obesità e il fenomeno è più diffuso al Sud, particolarmente in Abruzzo, Molise, Campania, Puglia e Basilicata.

L'obesità e il sovrappeso comportano diverse conseguenze negative oltre che per il singolo individuo, per la collettività in termini di maggiori costi sanitari. La spesa sanitaria sostenuta da una persona obesa è, infatti, in media il 25% più alta di quella di un soggetto normopeso. Lo studio “SPESA” condotto dall'Università degli Studi di Milano ha permesso di verificare che una persona in sovrappeso costa al Servizio Sanitario Nazionale (SSN) 984 euro e la spesa aumenta all'aumentare del BMI (*Body Mass Index*). Attraverso uno studio prospettico al 2025 si è potuto osservare che la spesa totale per obesi e grandi obesi passerà da 11 miliardi di euro a 15,7 miliardi con un incremento del 43%, e con un incremento dell'obesità infantile del 205%.

Sono effetti dell'essersi allontanati dalla Dieta Mediterranea. Le cause?

L'agricoltura moderna è caratterizzata dalla possibilità di produrre gli alimenti senza vincoli imposti dagli ecosistemi locali. Tale caratteristica è legata soprattutto alla disponibilità dei carburanti fossili (che ha favorito anche il trasporto a lunga distanza, il confezionamento, la trasformazione e la refrigerazione dei prodotti). I sistemi di produzione e distribuzione hanno quindi reso

disponibili, soprattutto alle popolazioni dei Paesi sviluppati, quantità di cibo sempre maggiori a un prezzo relativamente basso, indipendentemente dalle risorse naturali disponibili a livello locale. Oltre ai problemi di salute già citati, i moderni sistemi alimentari hanno dimostrato di essere inadeguati sotto un profilo di sostenibilità in quanto fortemente dipendenti dall'uso dell'energia fossile, dai prodotti chimici, dagli input energetici, dal trasporto su lunga distanza e da mano d'opera a basso costo. Essi generano notevoli quantità di gas serra e favoriscono profonde alterazioni degli ecosistemi in termini di biodiversità, erosione, deforestazione, contaminazione chimica, carenza idrica ecc. Inoltre, si basano prevalentemente su una limitata diversità di colture di interesse agronomico e di cultivar e razze e su una ridotta varietà di alimenti soggetti a trasformazione prima di essere consumati. Il 90% del nostro fabbisogno nutritivo d'origine animale dipende solamente da quattordici specie di uccelli e mammiferi e solo quattro specie (grano, mais, riso e patata) forniscono all'organismo metà della sua energia d'origine vegetale. Gli scambi commerciali hanno reso possibile l'accesso al cibo nei vari Paesi anche in momenti di scarsità, ma al tempo stesso hanno ridotto l'autonomia dei sistemi alimentari locali con conseguente abbandono della biodiversità locale.

In un contesto di interscambio globale è inevitabile che prevalgano prodotti standardizzati, le cosiddette *commodities*, i costi di trasporto inoltre favoriscono quei prodotti per i quali la domanda è tale da pagare prezzi più alti.

È evidente però che la produzione alimentare ha dei limiti naturali dimostrati, ad esempio, dall'impoverimento delle risorse ittiche, dalla desertificazione dei suoli, dall'impoverimento delle falde acquifere, dall'inquinamento idrico ecc. È anche ampiamente dimostrato che la produzione e il consumo alimentare sono in competizione con altre attività umane per l'accesso alle risorse naturali, quali l'energia, l'acqua, la terra, le foreste. Risulta altresì sempre più chiaro il contributo della produzione e del consumo alimentare all'emissione dei gas serra. Con i moderni regimi alimentari si tende ad avere un maggiore flusso di derrate alimentare su lunghe distanze, e di alimenti altamente trasformati e confezionati che contribuiscono all'aumento delle emissioni di gas serra e all'esaurimento delle risorse non rinnovabili.

Tornando alla Dieta Mediterranea, se è salubre come dicono i dati e più sostenibile, cosa le manca per diventare stile alimentare globale?

Dato lo scenario descritto precedentemente è importante interrogarci su come dovrebbero cambiare i siste-

mi *alimentari* e su cos'è un sistema alimentare sostenibile, definito dalla FAO come quel sistema che garantisce la "sicurezza alimentare e nutrizionale" a tutti in modo tale che non siano compromesse le basi economiche, sociali ed ambientali per generare la sicurezza alimentare e nutrizionale delle future generazioni.

Nel Regno Unito, la *Sustainable Development Commission* ha prodotto un rapporto con un nuovo scenario di *policy* che registra insieme tutta una serie di aspetti finora tenuti in qualche modo separati. Esso delinea come sarà il 21° secolo circa i sistemi alimentari: basato su diete sostenibili, a partire da sistemi produttivi sostenibili riformando le aspirazioni dei consumatori intorno a tali diete. Questo richiede anche un approccio integrato della catena alimentare: aspetti agronomici, alimentari, di salute, ambientali, sociali ed economici. Quella che sembra una vera sfida di tutta una serie di nuovi esperimenti di *policy* in corso a livello sia pubblico che privato riguarda la convergenza tra attenzione all'ambiente e attenzione all'agricoltura.

Tali presupposti ci inducono a pensare che sia necessario intervenire con urgenza per mettere in atto una strategia che promuova e diffonda l'uso di diete sostenibili nei vari contesti in tutto il mondo. La definizione univoca di dieta sostenibile ovvero a basso impatto ambientale che contribuisce alla sicurezza alimentare e nutrizionale nonché a una vita sana per le generazioni presenti e future, è una conquista del 2010, coniata durante il Simposio internazionale sulla biodiversità e la sostenibilità delle diete tenutosi a Roma presso la FAO.

Come si può dedurre da tale definizione le diete sostenibili ruotano intorno ad un approccio multisettoriale che interessa nutrizione, salute umana, sviluppo economico e aspetti socio-culturali, stili di vita e, soprattutto, biodiversità e ecosistemi.

Ma tutto ciò richiede lo sviluppo di nuovi progetti e casi studio intesi a dimostrare le sinergie esistenti tra biodiversità, nutrizione, salute umana, economia e cultura a beneficio delle generazioni presenti e future. Per tale motivo il CIHEAM e la FAO approfondiscono tale tematica focalizzando l'attenzione sulla Dieta Mediterranea come caso studio.

Tale attività congiunta intende verificare che la Dieta Mediterranea è un modello di dieta sostenibile partendo proprio dalla definizione coniata nel 2010 e considerando quindi l'approccio multisettoriale (ambiente e agro-biodiversità, economia, società e cultura, nutrizione e salute). Tale sostenibilità dovrà essere poi misurata per ognuno di tali ambiti.

* Cosimo Lacirignola

Segretario Generale del Centro Internazionale di Alti Studi Agronomici Mediterranei (CIHEAM)